

Варіації на тему "Літня насолода".

оригінальна випічка та десерти





Чізкейк Малина-смородина

Рецептура тіста :

0,008 кг Суміш для печива LS
0,180 кг борошно пшеничне в/г
0,090 кг цукор
0,002 кг сіль
0,015 кг вода
0,120 кг маргарин
0,050 кг масло вершкове

Сирна маса:

0,380 кг сир кисломолочний
0,145 кг Кантрі мікс
0,125 кг яйця
0,045 кг вода
0,005 кг сухе молоко 25%

Наповнювач

0,065 кг чорна смородина заморожена
0,010 кг Сафтія
0,035 кг цукор

Покриття:

0,150 кг малина
0,050 кг чорна смородина заморожена
0,300 кг Палетта Нейтральна

Спосіб приготування:

Тісто : змішати всі інгредієнти (крім масла) до однорідного тіста і розкатати тонким шаром. Випікати при температурі 175°C протягом 12-15 хв. Після охолодження тісто подрібнити в блендері та змішати з маслом.

Сира маса: сир кисломолочний жирністю до 9% ретельно перемішати до однорідної консистенції (бажано на блендері або кутері). Додати воду, суміш Кантрі Мікс, сухе молоко та яйця, та перемішати до однорідної консистенції. !!!Відібрати 0,200 кг готової маси та додати наповнювач ягідний (чорна смородина з цукром та Сафтією).

Покриття: нагріти Палетту Нейтральну з ягодами до повного розчинення.

Декор: охолоджену пісочну крихту, з`єднану з маслом, викласти по стінкам та по дну форми (квадратна 20x20 см або кругла діаметром 22 см). Охолодити близько 1 год. Форму заповнити сирними масами та випікати при температурі 140°C протягом 50-60 хв. Охолодити. Нанести покриття з Палетти та ягід. Після охолодження декорувати за бажанням.





Чізкейк Бургунді

Рецептура тіста 1:

0,008 кг Суміш для печива LS
0,180 кг борошно пшеничне в/г
0,090 кг цукор
0,002 кг сіль
0,015 кг вода
0,120 кг маргарин
0,050 кг масло вершкове

Наповнювач 1:

0,150 кг Чоколіна Бургунді зі смаком ягідного йогурту

Рецептура тіста 2:

0,036 кг борошно пшеничне в/г
0,036 кг цукор
0,033 кг маргарин
0,008 кг яйця
0,008 кг Какао порошок DB82
0,009 кг Кукімікс Американо

Наповнювач 2:

0,050 кг Тринідад Вайт
0,010 кг олія соняшникова

Мус:

0,100 кг Зеесан Сирний
0,140 кг вода
0,150 кг Чоколіна Бургунді зі смаком ягідного йогурту
0,180 кг сир кисломолочний
0,020 кг лимон
0,150 кг Мегле Крем Патісері Декор 1л

Покриття:

0,120 кг Палетта КолдДжел
0,030 кг Чоколіна Бургунді зі смаком ягідного йогурту

Спосіб приготування:

Тісто 1: змішати всі інгредієнти (крім масла) до однорідного тіста та розклати тонким шаром. Випікати при температурі 175°C протягом 12-15 хв. Після охолодження тісто подрібнити в блендері та змішати маслом.

Тісто 2: змішати всі інгредієнти до однорідного тіста та розклати тонким шаром. Випікати при температурі 175°C протягом 12-15 хв. Після охолодження тісто подрібнити на велику крихту (приблизно 1,5 см x 1,5 см).

!!! Розтопити Тринідад Вайт з олією та перемішати з охолодженою крихтою до рівномірного її покриття.

Мус: Зеесан Сирний розмішати у воді, додати Чоколіну Бургунді зі смаком ягідного йогурту, сир кисломолочний, сік лимону, а потім збиті вершки. Перемішати до однорідної маси.

Формування виробу: охолоджену пісочну крихту з`єднати з маслом, викласти по стінкам та по дну форми (квадратна 20*20 см або кругла діаметром 22 см).

Охолодити близько 1 год. На дно нанести шар Чоколіни Бургундії зі смаком ягідного йогурту, зверху шар підготовленої шоколадної крихти. Охолодити 15 хв.

Заповнити форму мусом та охолодити 2-3 год. Нанести покриття і декорувати свіжими ягодами лохини.





Чізкейк Карамельний

Рецептура тіста:

0,250 кг Кукімікс Преміум
0,050 кг борошно пшеничне в/г
0,050 кг цукор
0,001 кг сіль
0,125 кг маргарин
0,003 кг Суміш для печива LS
0,050 кг масло вершкове

Сирна маса:

0,380 кг сир кисломолочний
0,145 кг Кантрі мікс
0,125 кг яйця
0,045 кг вода
0,005 кг сухе молоко 25%

Наповнювач:

0,100 кг Чоколіна зі смаком солоної карамелі

Покриття:

0,200 кг Тринідад Мілк
0,120 кг Чоколіна Фундук
0,030 кг арахіс бланширований

Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі інгредієнти (крім масла) до однорідного тіста та розкатати тонким шаром. Випікати при температурі 175°C протягом 12-15 хв. Після охолодження 0,100 кг тіста залишити для декорування, а інше подрібнити в блендері та змішати з маслом.

Сирна маса: сир кисломолочний жирністю до 9% ретельно перемішати до однорідної консистенції (бажано на блендері або кутері). Додати воду, суміш Кантрі Мікс, сухе молоко, яйця і перемішати до однорідної маси. !!! Відібрати 0,200 кг готової маси та змішати з Чоколіна зі смаком солоної карамелі.

Покриття: змішати розтоплений Тринідад Мілк з Чоколіною фундук.

Формування виробу: охолоджену пісочну крихту з'єднати з маслом, викласти по стінкам та по дну форми (квадратна 20x20 см або кругла діаметром 22 см). Охолодити близько 1 год. Форму заповнити сирними масами та випікати при температурі 140°C протягом 50-60 хв. Охолодити. Нанести покриття з шоколаду та Чоколіни. Декорувати арахісом та шматочками крихти з карамельного пісочного н/ф.





Чізкейк Банан-карамель

Рецептура тіста 1:

0,110 кг борошно пшеничне в/г
0,110 кг цукор
0,100 кг маргарин
0,022 кг яйця
0,022 кг какао порошок DB82
0,028 кг Кукімікс Американо
0,001 кг сіль
0,050 кг масло вершкове

Рецептура тіста 2:

0,080 кг Кукімікс Преміум
0,015 кг борошно пшеничне в/г
0,015 кг цукор
0,042 кг маргарин
0,001 кг сіль
0,010 кг яйця
0,001 кг Суміш для печива LS

Наповнювач 1:

0,050 кг Трінідад Мілк
0,015 кг олія соняшникова

Наповнювач 2:

0,150 кг Чоколіна зі смаком солоної карамелі
0,120 кг банан

Мус:

0,100 кг Зеесан Сирний
0,130 кг вода
0,200 кг Преста Банан
0,150 кг Крем Патісері несолодкі
0,030 кг лимон
0,060 кг вода

Покриття:

0,100 кг Палетта КолдДжел
0,050 кг Преста Банан

Декор:

0,025 кг Мірор Шоколад

Спосіб приготування:

Тісто 1: змішати всі інгредієнти (крім масла) до однорідної тіста і розкатати тонким шаром. Випікати при температурі 175°C протягом 12-15 хв. Після охолодження тісто подрібнити в блендері та змішати з маслом.

Тісто 2: змішати всі інгредієнти до однорідної тіста та розкатати тонким шаром. Випікати при температурі 175°C протягом 12-15 хв. Після охолодження тісто подрібнити на велику крихту (приблизно 1,5x1,5 см). !!! Розтопити Трінідад Мілк з олією та перемішати з охолодженою крихтою до рівномірного її покриття.

Мус: Зеесан Сирний розмішати у воді, додати Престу Банан, сік лимону, а потім збиті вершки. Перемішати до однорідної маси.

Покриття: Палетту КолдДжел з'єднати з Престою Банан. Формування виробу:

Охолоджену шоколадну крихту з'єднати з малом, викласти по стінкам та по дну форми (квадратна 20x20 см або кругла діаметром 22 см). Охолодити близько 1 год. На дно нанести шар Чоколіни зі смаком Солоної карамелі, зверху шар банану кубиками та викласти шар підготовленої карамельної крихти. Заповнити форму банановим мусом. Охолодити 2-3 год. Нанести покриття та декорувати Мірор Шоколад.





Торт Брутальний Мачо

Рецептура тіста 1:

0,250 кг борошно пшеничне в/г
0,250 кг цукор
0,230 кг маргарин
0,050 кг яйця
0,050 кг какао порошок DB82
0,065 кг Кукімікс Американо
0,005 кг сіль
0,050 кг масло вершкове

Рецептура тіста 2:

0,080 кг Кукімікс Преміум
0,015 кг борошно пшеничне в/г
0,015 кг цукор
0,042 кг маргарин
0,001 кг сіль
0,010 кг яйця
0,001 кг Суміш для печива LS

Наповнювач:

0,200 кг Джеммі Абрикос

Мус:

0,200 кг Тринідад Екстра Дарк
0,150 кг Крем Патісері несолодкі
0,200 кг Крем Патісері несолодкі
0,010 кг желатин
0,060 кг вода
0,020 кг коньяк

Покриття:

0,150 кг Чоколіна зі смаком Айріш кави

Декор:

0,016 кг Завитки молочні

Спосіб приготування:

Тісто 1: змішати всі інгредієнти до однорідного тіста та розкатати тонким шаром. Випікати при температурі 175°C протягом 12-15 хв. до повної готовності. Після охолодження тісто подрібнити в блендері та змішати з маслом.

Тісто 2: змішати всі інгредієнти до однорідного тіста та розкатати тонким шаром. Випікати при температурі 175°C протягом 12-15 хв. до повної готовності. Після охолодження тісто подрібнити на велику крихту (приблизно 1,5x1,5 см).

Мус: замочити желатин у воді за рецептурою на 15 хв. Тринідад Екстра Дарк розтопити разом з вершками (0,150 кг), додати коньяк та розтоплений желатин. Збити другу частину вершків (0,200 кг), поступово додавати підготовлений ганаш із шоколаду та желатинової маси. Формування виробу: охолоджену шоколадну крихту з'єднати з маслом, викласти по стінкам та по дну форми (квадратна 20x20 см або кругла діаметром 22 см), охолодити близько 1 год. На дно нанести шар Джеммі Абрикос та шар карамельної крихти. Заповнити форму трюфельним мусом. Охолодити 2-3 год. Нанести покриття з підігрітої до 30°C Чоколіни Айріш Кави та декорувати Завитками молочними або іншим декором за бажанням.



 *Саміна*



Тістечко з карамельною ноткою

Рецептура тіста:

0,500 кг Блек Вельвет
0,100 кг маргарин
0,200 кг яйця
0,200 кг вода

Начинка:

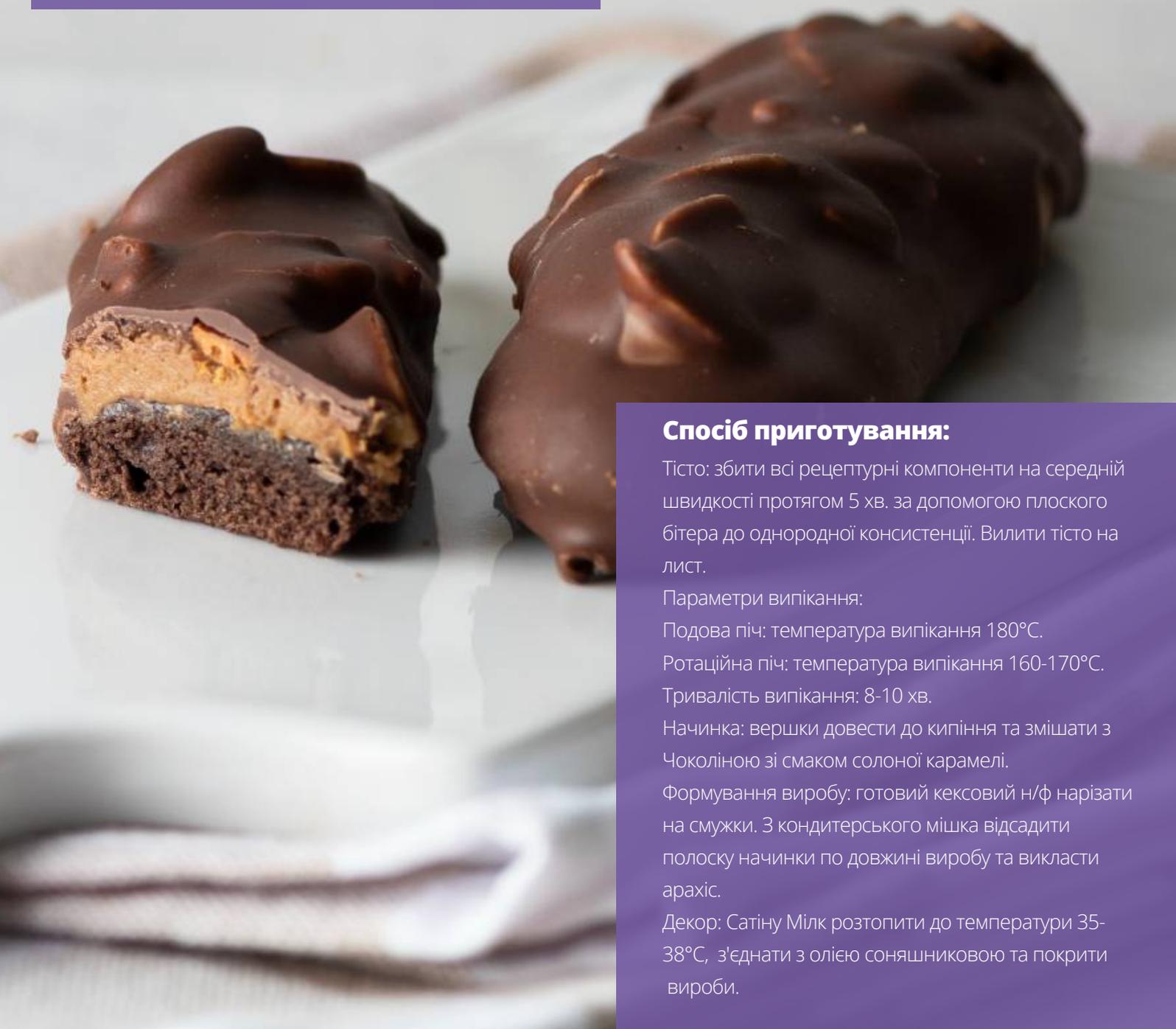
0,500 кг Чоколіна зі смаком солоної карамелі
0,200 кг Мегле Крем Патіссері Декор 1л

Наповнювач:

0,200 кг арахіс бланширований

Декор:

0,400 кг Сатіна Мілк
0,060 кг олія соняшникова



Спосіб приготування:

Тісто: збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однородної консистенції. Вилити тісто на лист.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 180°C.

Ротаційна піч: температура випікання 160-170°C.

Тривалість випікання: 8-10 хв.

Начинка: вершки довести до кипіння та змішати з Чоколіною зі смаком солоної карамелі.

Формування виробу: готовий кексовий н/ф нарізати на смужки. З кондитерського мішка відсадити полосу начинки по довжині виробу та викласти арахіс.

Декор: Сатіну Мілк розтопити до температури 35-38°C, з'єднати з олією соняшниковою та покрити вироби.

Zeelandia Ukraine в соціальних мережах.



**T+380 44 592 28 83, E info@zeelandia.ua,
www.zeelandia.ua**

