
Вельвет

Мистецтво **Харікейн.**



Рулети Харікейн

Краса, що заворожує погляд як давньокитайське мистецтво каліграфії.



Руллет **Харікейн** **Блек Айворі.**

Рецептура тіста 1:

0,388 кг	Айворі Вельвет
0,510 кг	яйця
0,102 кг	олія соняшникова
0,083 кг	вода
0,025 кг	Квік 96

Рецептура тіста 2:

0,388 кг	Блек Вельвет
0,510 кг	яйця
0,102 кг	олія соняшникова
0,083 кг	вода
0,025 кг	Квік 96

Наповнювач:

0,700 кг	Чоколіна Вайт
----------	---------------

Спосіб приготування:

Тісто 1: Змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40х60 см з бортом висотою 3 см.

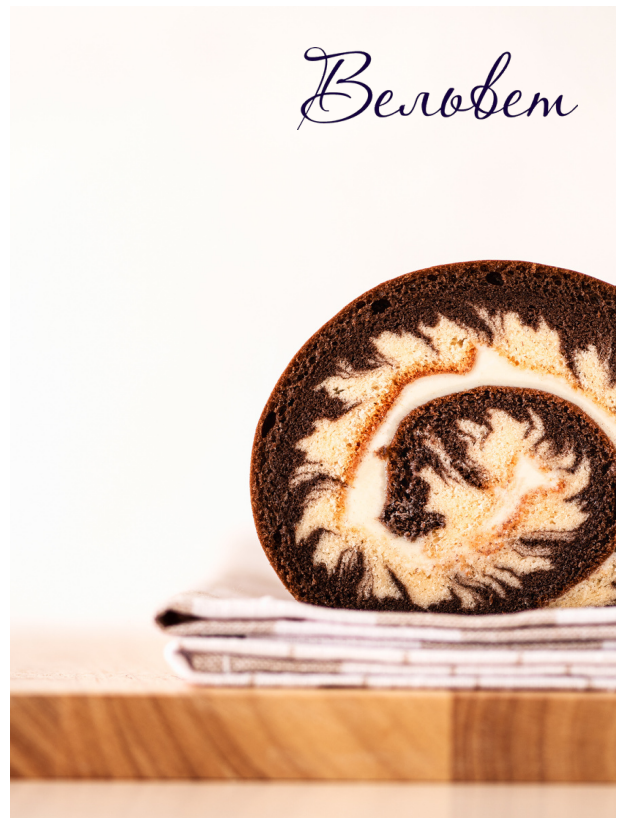
Тісто 2: Змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. З кондитерського мішка обережно та рівномірно нанести тісто поверх першого тіста. За допомогою лопатки (шириною не менше 2 см) перпендикулярно тісту провести канавки для утворення малюнку по ширині, а потім по довжині листа.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 30 хв. Гарячим скрутити в рулет та охолодити.

Формування виробу:

Охолоджений бісквітний напівфабрикат розкрутити, нанести Чоколіну Вайт та завернути знову в рулет. Охолодити та нарізати на порції.



Руллет **Харікейн** **Блек Айріш.**

Рецептура тіста 1:

0,388 кг	Айріш Вельвет
0,510 кг	яйця
0,102 кг	олія соняшникова
0,083 кг	вода
0,025 кг	Квік 96

Рецептура тіста 2:

0,388 кг	Блек Вельвет
0,510 кг	яйця
0,102 кг	олія соняшникова
0,083 кг	вода
0,025 кг	Квік 96

Наповнювач:

0,700 кг	Чоколіна Фундук
----------	-----------------

Спосіб приготування:

Тісто 1: Змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40х60 см з бортом висотою 3 см.

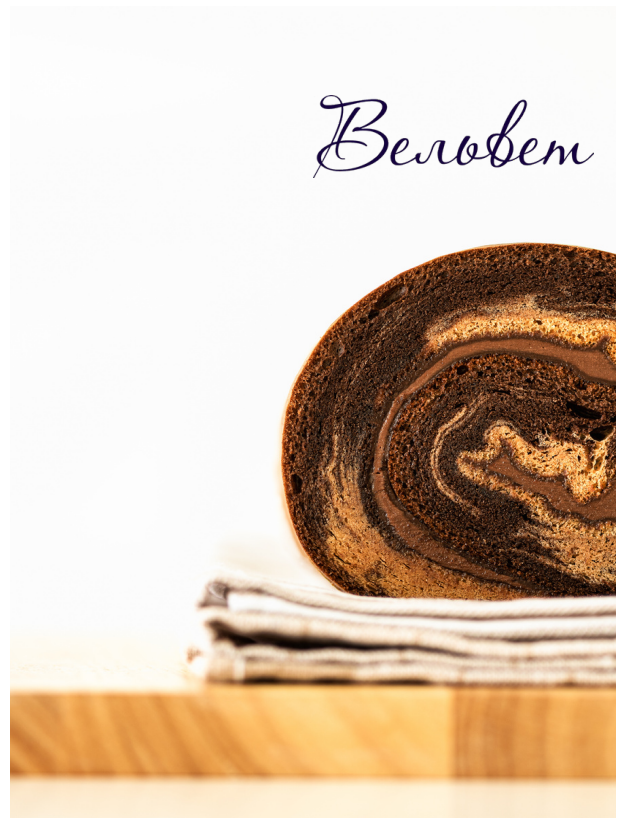
Тісто 2: Змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. З кондитерського мішка обережно та рівномірно нанести тісто поверх першого тіста. За допомогою лопатки (шириною не менше 2 см) перпендикулярно тісту провести канавки для утворення малюнку по ширині, а потім по довжині листа.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 30 хв. Гарячим скрутити в рулет та охолодити.

Формування виробу:

Охолоджений бісквітний напівфабрикат розкрутити, нанести Чоколіну Фундук та завернути знову в рулет. Охолодити та нарізати на порції.



Рулет **Харікейн** **Айворі Вельвет.**

Рецептура тіста 1:

0,388 кг	Айворі Вельвет
0,510 кг	яйця
0,102 кг	олія соняшникова
0,083 кг	вода
0,025 кг	Квік 96

Рецептура тіста 2:

0,388 кг	Айріш Вельвет
0,510 кг	яйця
0,102 кг	олія соняшникова
0,083 кг	вода
0,025 кг	Квік 96

Наповнювач:

0,700 кг	Чоколіна Арахісова паста Термо
----------	--------------------------------

Спосіб приготування:

Тісто 1: Змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40х60 см з бортом висотою 3 см.

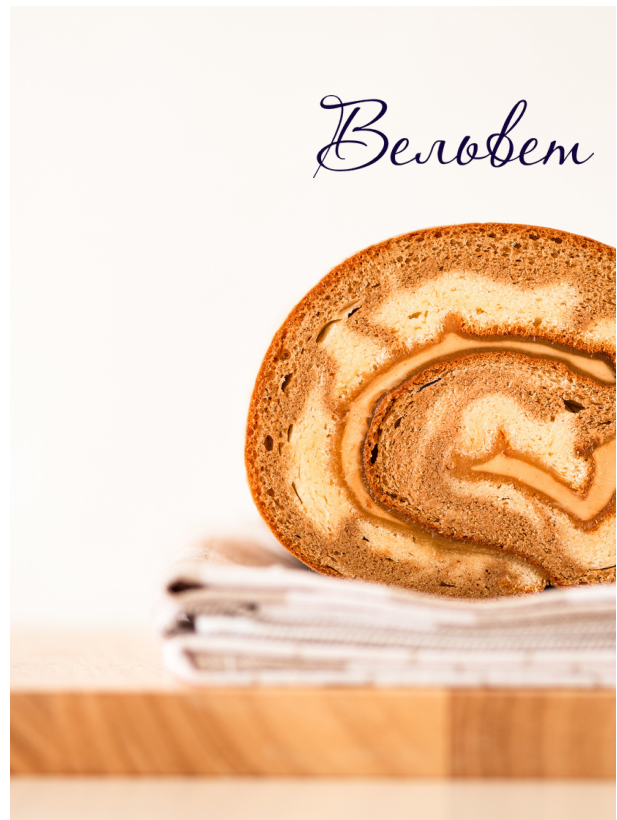
Тісто 2: Змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. З кондитерського мішка обережно та рівномірно нанести тісто поверх першого тіста. За допомогою лопатки (шириною не менше 2 см) перпендикулярно тісту провести канавки для утворення малюнку по ширині, а потім по довжині листа.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 30 хв. Гарячим скрутити в рулет та охолодити.

Формування виробу:

Охолоджений бісквітний напівфабрикат розкрутити, нанести Чоколіну Арахісова паста Термо та завернути знову в рулет. Охолодити та нарізати на порції.



Руллет **Харікейн** **Айворі Блек.**

Рецептура тіста 1:

0,388 кг	Блек Вельвет
0,510 кг	яйця
0,102 кг	олія соняшникова
0,083 кг	вода
0,025 кг	Квік 96

Рецептура тіста 2:

0,388 кг	Айворі Вельвет
0,510 кг	яйця
0,102 кг	олія соняшникова
0,083 кг	вода
0,025 кг	Квік 96

Наповнювач:

0,700 кг	Чоколіна Вайт
----------	---------------

Спосіб приготування:

Тісто 1: Змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40х60 см з бортом висотою 3 см.

Тісто 2: Змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. З кондитерського мішка обережно та рівномірно нанести тісто поверх першого тіста. За допомогою лопатки (шириною не менше 2 см) перпендикулярно тісту провести канавки для утворення малюнку по ширині, а потім по довжині листа.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 30 хв. Гарячим скрутити в рулет та охолодити.

Формування виробу:

Охолоджений бісквітний напівфабрикат розкрутити, нанести Чоколіну Вайт та завернути знову в рулет. Охолодити та нарізати на порції.



Рекомендації



Густина тіста 400 г/1 л

Контролюйте густину тіста!

Від густини залежить формування гарного малюнку в рулетах Харікейн.



Для створення унікального малюнку використовуйте лопатку шириною не менше 2 см.



Параметри випікання:

- в подовій печі: при температурі 190°C протягом 30 хв.
- в ротаційній печі: при температурі 180°C без обдуву протягом 25-30 хв.



Тісто скручуємо в рулет гарячим та охолоджуємо.



T +38 044 592 28 83, **E** info@zeelandia.ua www.zeelandia.ua
f /zeelandiashop **Instagram** /zeelandiaukraine

