



ВОЗДУШНЫЕ, НЕЖНЫЕ, ЛЕГКИЕ И НЕВЕРОЯТНО ВКУСНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ НА ОСНОВЕ СМЕСИ АЙБУМИН!




IREKS
ТРИЭР

АЙБУМИН — смесь на основе сухого яичного белка для производства сбивных кондитерских изделий и полуфабрикатов. Продукт прост в применении, характеризуется хорошей пенообразующей способностью, отсутствием микробиологической обсемененности и высоким выходом белковой массы.

Благодаря последним разработкам наших технологов, у нас появилась возможность показать уникальные варианты применения данного продукта. Разнообразный ассортимент готовых изделий, технологические преимущества и универсальность использования смеси АЙБУМИН делают ее незаменимой как для крупных предприятий, так и для мини-производств.



Зефир

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
АЙБУМИН	1,09	54,34
Вода (t = 80 - 90 °C)	10,03	501,58
Сахар	20,06	1003,16
Итого	31,18	1559,08
Выход	20,00	1000,00

Способ приготовления

Сахар растворить в воде (t = 80 - 90 °C) при перемешивании на минимальной скорости в течение 4 - 5 минут. Затем внести АЙБУМИН и сбить на максимальной скорости в течение 12 минут до получения устойчивой, пышной пены.

Массу отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой Ø 1,2 см на листы, застланные пергаментом.

Сушить заготовки при t = 85 - 90 °C в течение 120 минут (для подовой печи).

Примечание: рекомендуется сушить заготовки в печи при открытой заслонке.



Зефир ягодный





Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
АЙБУМИН	4,16	14,86
Вода (t = 80 - 90 °С)	60,09	214,62
Сахар	26,81	95,75
ПРОМА ФОНД 777	20,80	74,29
Сахарный сироп (t = 121 °С)	69,18	247,08
Ягодная масса	107,61	384,33
Итого	288,65	1030,93
Выход	280,00	1000,00

Способ приготовления

АЙБУМИН, ПРОМА ФОНД 777 и сахар перемешать с горячей водой (t = 80 - 90 °С) и сбить в течение 3 минут на максимальной скорости. Затем, на пониженных оборотах венчика, тонкой струйкой ввести уваренный сироп (t = 121 °С). Продолжить процесс сбивания в течение 7 минут. В конце внести ягодную массу. Продолжить процесс сбивания до образования плотных пиков.

Массу отсадить из кондитерского мешка в виде заготовок нужной формы и размеров на листы, застланные пергаментом. Оставить изделия в условиях цеха (без попадания влаги) до момента образования на поверхности тонкой корочки.

Снять заготовки с листа и склеить попарно между собой.

Поверхность изделий обсыпать смесью крахмала и сахарной пудры (1:1). Излишки смеси крахмала и пудры удалить.

Сахарный сироп

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Сахар	55,93	199,76
Вода	13,87	49,53
Итого	69,80	249,29
Выход	69,18	247,08

Способ приготовления

Сахар растворить в воде и уварить до t = 121 °С.

Ягодная масса

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
КОНФИТЮР ЯБЛОКО Т	55,47	198,11
Черная смородина свежемороженая	55,47	198,11
Итого	110,94	396,22
Выход	107,61	384,33

Способ приготовления

КОНФИТЮР ЯБЛОКО Т и предварительно размороженную черную смородину пробить блендером до образования однородной массы.

Зефир

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
АЙБУМИН	7,69	48,08
ПРОМА ФОНД 888	11,83	73,96
Вода (t = 70 - 80 °C)	28,40	177,51
Сахарный сироп (t = 115 °C)	162,84	1017,72
АРОМАПАСТА КЛАССИК (со вкусом апельсина/ мяты/черники)	1,18	7,40
Итого	211,94	1324,67
Выход	160,00	1000,00

Способ приготовления

АЙБУМИН и ПРОМА ФОНД 888 перемешать с горячей водой (t = 70 - 80 °C) и сбить в течение 3 минут на максимальной скорости. Затем, на пониженных оборотах венчика, тонкой струйкой ввести уваренный сироп (115 °C). Продолжить процесс сбивания в течение 10 минут. В конце внести АРОМАПАСТА КЛАССИК.

Массу отсадить из кондитерского мешка в виде заготовок нужной формы и размеров на листы, застланные пергаментом. Оставить изделия в условиях цеха (без попадания влаги) до момента образования на поверхности тонкой корочки.

Снять заготовки с листа и склеить попарно между собой.

Поверхность изделий обсыпать смесью крахмала и сахарной пудры (1:1). Излишки смеси крахмала и пудры удалить.

Сахарный сироп

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Сахар	142,84	892,74
Вода	47,61	297,58
Итого	190,45	1190,32
Выход	162,84	1017,71

Способ приготовления

Сахар растворить в воде и уварить до t = 115 °C.

Нуга



Наименование сырья

Кол-во, г на 1 кг
изделия

АЙБУМИН

Вода (t = 80 - 90 °C)

Сахар

Сахарный сироп (t = 145 °C)

Мед

Миндаль жареный

Фундук жареный

Фисташки жареные

Итого

Выход

18,71

56,13

28,06

465,87

211,93

195,81

97,91

26,70

1101,12

1000,00

Способ приготовления

Орехи предварительно обжарить и оставить в разогретой до t = 120 °C печи.

Сахар растворить в воде (t = 80 - 90 °C) при перемешивании на минимальной скорости в течение 4 - 5 минут. Затем внести АЙБУМИН и сбить на максимальной скорости в течение 3 - 4 минут. На пониженных оборотах венчика, тонкой струйкой ввести предварительно разогретый до t = 130 °C мед. Продолжить процесс сбивания в течение 3 - 4 минут на максимальной скорости. Затем на пониженных оборотах венчика, тонкой струйкой ввести уваренный сироп (t = 145 °C). Продолжить процесс сбивания в течение 3 - 4 минут на максимальной скорости. В конце внести горячие, предварительно обжаренные орехи и перемешать до образования однородной массы.

В форму выложить слой рисовой бумаги, затем готовую массу и еще один слой рисовой бумаги. После стабилизации в условиях цеха нарезать нугу на порции требуемой формы и размера.

Сахарный сироп

Наименование сырья

Кол-во, г на 1 кг
изделия

Сахар

ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП

Вода

Итого

Выход

374,19

93,55

93,55

561,29

465,87

Способ приготовления

Сахар и ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП растворить в воде и уварить до t = 145 °C.

Белковое пирожное «Клубничный поцелуй»

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Воздушный полуфабрикат	31,84	212,24
Крем клубничный	107,76	718,37
Крошка воздушного полуфабриката	6,12	40,82
Воздушный полуфабрикат цветной	4,28	28,57
Итого	150,00	1000,00
Выход	150,00	1000,00

Способ приготовления

Две заготовки воздушного полуфабриката прослоить клубничным кремом. Боковую поверхность покрыть клубничным кремом и обсыпать крошкой воздушного полуфабриката розового цвета. Поверхность отделать клубничным кремом и цветным воздушным полуфабрикатом.

Воздушный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
АЙБУМИН	1,73	11,53
Сахар	31,94	212,92
Вода (t = 80 - 90 °C)	15,97	106,46
Итого	49,64	330,91
Выход	31,84	212,24

Способ приготовления

Сахар растворить в воде (t = 80 - 90 °C) при перемешивании на минимальной скорости в течение 4 - 5 минут. Затем внести АЙБУМИН и сбить на максимальной скорости в течение 12 минут до получения устойчивой, пышной пены. Массу отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой в виде плоских круглых заготовок Ø 4 см на листы, застланные пергаментом.

Сушить заготовки при t = 85 - 90 °C в течение 120 минут (для подовой печи).

Примечание: рекомендуется сушить заготовки в печи при открытой заслонке.

Крем клубничный

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
АЙБУМИН	2,17	14,46
Вода	16,50	110,01
Сахар	13,53	90,17
АРОМАПАСТА КЛУБНИКА	2,21	14,71
Масло сливочное 82,5 %	75,66	504,38
Итого	110,07	733,73
Выход	107,76	718,37

Способ приготовления

Сахар растворить в воде (t = 80 - 90 °C) при перемешивании на минимальной скорости в течение 4 - 5 минут. Затем внести АЙБУМИН и сбить на максимальной скорости до получения пышной пены. Внести АРОМАПАСТА КЛУБНИКА и предварительно взбитое сливочное масло. Перемешать до образования однородной массы.

Пирожное-сэндвич

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Воздушный полуфабрикат	130,00	342,10
Крем сливочный с какао	150,00	394,74
ГЛАЗУРЬ ЧИПС	100,00	263,16
Итого	380,00	1000,00
Выход	380,00	1000,00

Способ приготовления

Два слоя воздушного полуфабриката прослоить кремом сливочным с какао. Половину пирожного заглазировать растопленной ГЛАЗУРЬ ЧИПС.

Воздушный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
АЙБУМИН	7,06	18,59
Сахар	130,41	343,20
Вода (t = 80 - 90 °C)	65,21	171,60
Итого	202,68	533,39
Выход	130,00	342,11

Способ приготовления

Сахар растворить в воде (t = 80 - 90 °C) при перемешивании на минимальной скорости в течение 4 - 5 минут. Затем внести АЙБУМИН и сбить на максимальной скорости в течение 12 минут до получения устойчивой, пышной пены.

Массу отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой Ø 0,5 см по спирали в виде круглых заготовок Ø 8 см.

Сушить заготовки при t = 85 - 90 °C в течение 120 минут (для подовой печи).

Примечание: рекомендуется сушить заготовки в печи при открытой заслонке.

Крем сливочный с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Масло сливочное 82.5 %	76,06	200,15
ШОКОБЕЛЛА МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД	38,50	101,31
МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ М	38,50	101,31
Итого	153,06	402,77
Выход	150,00	394,74

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло сбить с кремом ШОКОБЕЛЛА МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД. Затем, на пониженных оборотах венчика, внести МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ М. Продолжить процесс сбивания до образования пышной массы.

Пирожные а-ля «Павлова»

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Воздушный полуфабрикат	80,00	296,30
Крем «Баварский»	100,00	370,37
Малина свежая	60,00	222,22
Голубика свежая	20,00	74,07
Мята	5,00	18,52
НЕТАЮЩАЯ САХАРНАЯ ПУДРА	5,00	18,52
Итого	270,00	1000,00
Выход	270,00	1000,00

Способ приготовления

Заполнить полость воздушного полуфабриката кремом «Баварский». Отделать изделия свежими ягодами малины, голубики, мятой и НЕТАЮЩЕЙ САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

Воздушный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
АЙБУМИН	7,68	28,46
Вода (t = 80 - 90 °C)	38,42	142,28
Сахар	76,83	284,55
Итого	122,93	455,29
Выход	80,00	296,30

Способ приготовления

Сахар растворить в воде (t = 80 - 90 °C) при перемешивании на минимальной скорости в течение 4 - 5 минут. Затем внести АЙБУМИН и сбить на максимальной скорости в течение 12 минут до получения устойчивой, пышной пены. Массу отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой Ø 0,9 см в виде колодца Ø 6 см и высотой 3 см. Сушить заготовки при t = 85 - 90 °C в течение 120 минут (для подовой печи).

Примечание: рекомендуется сушить изделия в печи при открытой заслонке.

Крем «Баварский»

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
ФРИО	18,53	68,64
Молоко 3,2 %	46,33	171,61
ВИП ДРИМ	37,07	137,29
Итого	101,93	377,54
Выход	100,00	370,37

Способ приготовления

ФРИО и молоко перемешать до образования однородной массы. Внести предварительно взбитый крем на растительных маслах ВИП ДРИМ, перемешать.

Торт «Лимонный»



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 20 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Рулетный полуфабрикат	80,00	76,56
Воздушный полуфабрикат	320,00	311,00
Крем йогуртовый	490,00	468,90
КРЕММИКС ЦИТРОН	150,00	143,54
Итого	1040,00	1000,00
Выход	1040,00	1000,00

Способ приготовления

Слой рулетного и слой воздушного полуфабрикатов прослоить кремом КРЕММИКС ЦИТРОН (75 г). Сверху выложить крем йогуртовый. Второй слой воздушного полуфабриката покрыть кремом КРЕММИКС ЦИТРОН и, предварительно перевернув, уложить на крем йогуртовый.

Рулетный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 20 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
БИСКВИТНАЯ СМЕСЬ	66,23	63,38
Яйца	39,74	38,03
Вода	13,25	12,68
Итого	119,22	114,09
Выход	80,00	76,56

Способ приготовления

Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить венчиком на максимальной скорости до образования пышной массы. Тесто выложить в 2 формы (20 x 20 см).

Выпекать при $t = 210 - 220^{\circ}\text{C}$ в течение 7 - 10 минут (для подовой печи).

Воздушный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 20 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
АЙБУМИН	13,48	13,10
Сахар ($t = 80 - 90^{\circ}\text{C}$)	269,66	262,08
Вода	134,83	131,04
Итого	417,97	406,22
Выход	320,00	311,00

Способ приготовления

Сахар растворить в воде ($t = 80 - 90^{\circ}\text{C}$) при перемешивании на минимальной скорости в течение 4 - 5 минут. Затем внести АЙБУМИН и сбить на максимальной скорости в течение 12 минут до получения устойчивой, пышной пены. Массу отсадить из кондитерского мешка в две формы (20x20 см).

Выпекать при $t = 165^{\circ}\text{C}$ в течение 25 минут (для подовой печи).

Крем йогуртовый

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 20 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
ПРОМА ФОНД ЙОГУРТ	99,90	95,60
Вода	149,84	143,39
Сливки натуральные 33 %	99,90	95,60
ВИП ДРИМ	149,84	143,39
Итого	499,48	477,98
Выход	490,00	468,90

Способ приготовления

ПРОМА ФОНД ЙОГУРТ растворить в воде. В полученную массу внести взбитые сливки и крем на растительных маслах ВИП ДРИМ, перемешать до образования однородной массы.

Лимонный тарт с меренгой



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат	200,00	259,74
Лимонный курд	450,00	584,42
Белковая масса	120,00	155,84
Итого	770,00	1000,00
Выход	770,00	1000,00

Способ приготовления

Выпеченный песочный полуфабрикат заполнить лимонным курдом. После стабилизации на поверхность лимонного курда нанести белковую массу и, с помощью паллеты, сделать «оттяжки». Пики обжечь горелкой.

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
МЮРБКВИК	15,02	19,50
Маргарин	59,84	77,72
Яйца	15,02	19,50
Сахар	37,43	48,61
Мука пшеничная высшего сорта	97,27	126,33
Итого	224,58	291,66
Выход	200,00	259,74

Способ приготовления

Все ингредиенты перемешать до образования однородной массы. Песочное тесто выложить в форму — корзинку Ø 20 см, сделать наколы. Выпекать при $t = 200 - 210^{\circ}\text{C}$ в течение 10 минут (для подовой печи).

Лимонный курд

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
КОНФИТЮР ЛИМОН Т	120,84	156,93
Яйца	120,84	156,93
Сахар	96,67	125,55
Масло сливочное 82,5 %	84,58	109,85
АЭ 666	12,08	15,69
Вода ($t = 90^{\circ}\text{C}$)	24,17	31,39
Итого	459,18	596,34
Выход	450,00	584,42

Способ приготовления

Яйца, КОНФИТЮР ЛИМОН Т и сахар нагреть на водяной бане, интенсивно помешивая, до загустения. Затем внести растопленное сливочное масло и предварительно растворенный в горячей воде ($t = 90^{\circ}\text{C}$) АЭ 666, перемешать.

Белковая масса

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
АЙБУМИН	4,27	5,54
Вода ($t = 80 - 90^{\circ}\text{C}$)	39,23	50,95
Сахар	78,46	101,90
АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ	0,49	0,63
Итого	122,45	159,02
Выход	120,00	155,84

Способ приготовления

Сахар растворить в воде ($t = 80 - 90^{\circ}\text{C}$) при перемешивании на минимальной скорости в течение 4 - 5 минут. Затем внести АЙБУМИН и сбить на максимальной скорости в течение 7 минут до получения пышной пены. Внести АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ и продолжить процесс сбивания в течение 2-х минут.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Рулетный полуфабрикат	130,00	123,81
Сливочное парфе	800,00	761,90
ГЛАЗУРЬ ЧИПС	120,00	114,29
Итого	1050,00	1000,00
Выход	1050,00	1000,00

Способ приготовления

Два слоя рулетного полуфабриката прослоить сливочным парфе. После стабилизации поверхность торта покрыть растопленной ГЛАЗУРЬ ЧИПС.

Бисквитный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
БИСКВИТНАЯ СМЕСЬ	103,39	98,47
Яйца	62,03	59,08
Вода	20,67	19,69
Итого	186,09	177,24
Выход	130,00	123,81

Способ приготовления

Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить венчиком на максимальной скорости до образования пышной массы. Тесто выложить на противень, застланный пергаментом, и разровнять паллетой. Выпекать при $t = 230 - 240^{\circ}\text{C}$ в течение 5 - 7 минут (для подовой печи).

Сахарный сироп

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Вода	79,49	75,70
Сахар	238,45	227,09
Итого	317,94	302,79
Выход	314,91	299,91

Способ приготовления

Сахар растворить в воде и уварить до $t = 118 - 120^{\circ}\text{C}$.

Белково-заварной крем

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
АЙБУМИН	14,02	13,35
Вода ($t = 80 - 90^{\circ}\text{C}$)	158,86	151,29
Сахарный сироп ($t = 118 - 120^{\circ}\text{C}$)	314,91	299,91
Итого	487,79	464,55
Выход	479,50	456,66

Способ приготовления

АЙБУМИН перемешать с водой ($t = 80 - 90^{\circ}\text{C}$) и сбить в течение 5 минут на максимальной скорости. Затем, в белковую массу, на пониженных оборотах венчика, тонкой струйкой ввести уваренный сироп ($t = 118 - 120^{\circ}\text{C}$). Продолжить процесс сбивания в течение 5 минут на максимальной скорости.

Масляный крем

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Масло сливочное 82,5 %	142,15	135,38
Молоко цельное сгущенное с сахаром	47,39	45,13
Итого	189,54	180,51
Выход	185,92	177,07

Способ приготовления

Сливочное масло и молоко цельное сгущенное с сахаром сбить до образования пышной массы.

Сливочное парфе

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Белково-заварной крем	479,50	456,66
ПРОМА ФОНД 888	48,93	46,60
Вода ($t = 70 - 80^{\circ}\text{C}$)	97,86	93,20
Масляный крем	185,92	177,07
Итого	812,21	773,53
Выход	800,00	761,90

Способ приготовления

В белково-заварной крем, на пониженных оборотах венчика, внести предварительно растворенный в горячей воде ($t = 70 - 80^{\circ}\text{C}$) ПРОМА ФОНД 888. Продолжить процесс сбивания в течение 1 минуты на максимальной скорости. В конце сбивания внести масляный крем. Перемешать до образования однородной массы.

Торт

«Лайская нмушка»



Рулет черничный



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
Воздушный полуфабрикат	900,00	580,65
АСТРИ ФИКС	10,00	6,45
Крем «Шантильи»	400,00	258,06
Ягодная начинка	220,00	141,94
НЕТАЮЩАЯ САХАРНАЯ ПУДРА	20,00	12,90
Итого	1550,00	1000,00
Выход	1550,00	1000,00

Способ приготовления

Слой воздушного полуфабриката просыпать АСТРИ ФИКС и прослоить кремом «Шантильи». Сверху равномерным слоем выложить ягодную начинку. Свернуть рулет. После стабилизации поверхность изделия посыпать НЕТАЮЩЕЙ САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

Воздушный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
АЙБУМИН	46,93	30,28
Сахар	625,85	403,78
Вода (t = 80 - 90 °C)	312,93	201,89
КРЕМ СТАНДАРТ	46,93	30,28
Лепестки миндаля	52,16	33,65
Итого	1084,80	699,88
Выход	900,00	580,65

Способ приготовления

Сахар растворить в воде (t = 80 - 90 °C) при перемешивании на минимальной скорости в течение 4 - 5 минут. Затем внести АЙБУМИН, КРЕМ СТАНДАРТ и сбить на максимальной скорости в течение 12 минут до получения устойчивой, пышной пены. Массу выложить на лист, застланный пергаментом, и разровнять паллетой (слой высотой около 3 см).

Выпекать при t = 165 °C в течение 25 минут (для конвекционной печи).

Крем «Шантильи»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	4,96	3,20
ВИП ДРИМ	396,65	255,90
Итого	401,61	259,10
Выход	400,00	258,06

Способ приготовления

Крем ВИП ДРИМ и АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ сбить до образования пышной массы.

Ягодная начинка

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
Малина свежемороженая	201,60	130,07
АСТРИ ФИКС	25,20	16,26
Итого	226,80	146,33
Выход	220,00	141,94

Способ приготовления

Малину замороженную просыпать АСТРИ ФИКС и перемешать.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат	750,00	451,81
Сливочное парфе	850,00	512,05
ФЯН ВИШНЯ Э	50,00	30,12
НЕТАЮЩАЯ САХАРНАЯ ПУДРА	10,00	6,02
Итого	1660,00	1000,00
Выход	1660,00	1000,00

Способ приготовления

Заварной полуфабрикат прослоить сливочным кремом и ФЯНом ВИШНЯ Э, свернуть в рулет. После стабилизации поверхность изделия посыпать НЕТАЮЩЕЙ САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
ПРОМА ЭКЛЕР	566,65	341,36
Вода (t = 50 - 60 °C)	793,33	477,91
Масло растительное	56,67	34,14
Итого	1416,65	853,41
Выход	750,00	451,81

Способ приготовления

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50 - 60 °C) перемешать в течение 3 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести растительное масло. Перемешать до образования однородной массы. Тесто выложить на силиконовый коврик и разровнять паллетой.

Выпекать при t = 200 °C в течение 15 - 20 минут (для подовой печи).

Сахарный сироп

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
Вода	84,44	50,87
Сахар	253,35	152,62
Итого	337,79	203,49
Выход	334,59	201,56

Способ приготовления

Сахар растворить в воде и уварить до t = 118 - 120 °C.

Белково-заварной крем

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
АЙБУМИН	14,89	8,97
Вода (t = 80 - 90 °C)	168,79	101,68
Сахарный сироп (t = 118 - 120 °C)	334,59	201,56
Итого	518,27	312,21
Выход	509,45	306,90

Способ приготовления

АЙБУМИН перемешать с водой (t = 80 - 90 °C) и сбить в течение 5 минут на максимальной скорости. Затем, в белковую массу, на пониженных оборотах венчика, тонкой струйкой ввести уваренный сироп (t = 118 - 120 °C). Продолжить процесс сбивания в течение 5 минут на максимальной скорости.

Масляный крем

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
Масло сливочное 82,5 %	151,03	90,98
Молоко цельное сгущенное с сахаром	50,35	30,33
Итого	201,38	121,31
Выход	197,54	119,00

Способ приготовления

Сливочное масло и молоко цельное сгущенное с сахаром сбить до образования пышной массы.

Сливочное парфе

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
Масляный крем	197,54	119,00
Белково-заварной крем	509,45	306,90
ПРОМА ФОНД 888	51,99	31,32
Вода (t = 70 - 80 °C)	103,97	62,63
Итого	862,95	519,85
Выход	850,00	512,05

Способ приготовления

В белково-заварной крем, на пониженных оборотах венчика, внести предварительно растворенный в горячей воде (t = 70 - 80 °C) ПРОМА ФОНД 888. Продолжить процесс сбивания в течение 1 минуты на максимальной скорости. В конце сбивания внести масляный крем. Перемешать до образования однородной массы.



Рулет
«Подмосковные горки»




IREKS
ТРИЭР

ООО «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
Тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
648-07-90
msk@ireks-trier.ru | www.ireks.ru

ООО «ТРИЭР-СПБ» Санкт-Петербург:	+7 812 244-45-10
ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ» Новосибирск:	+7 383 292-17-41
ООО «ТРИЭР-НН» Нижний Новгород:	+7 831 217-02-70
ООО «ТРИЭР Юг» Ростов-на-Дону:	+7 863 237-24-93
ООО «ТРИЭР Центр» Воронеж:	+7 473 246-22-26
ООО «ТРИЭР-КАЗАНЬ» Казань:	+7 843 524-74-05
ООО «ТРИЭР-ДВ» Хабаровск:	+7 4212 20-44-79