

прома
Эклер

Вспышка вкуса!

ИЗДЕЛИЯ НА ОСНОВЕ ЗАВАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ





УНИВЕРСАЛЬНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗАВАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Заварные полуфабрикаты — универсальная база, которая может быть использована как самостоятельный компонент, так и являться одной из составляющих рецептур сложных изделий.

Воздушные эклеры, изысканные профитроли, нежные пирожные шу со сладкими начинками, гастрономические шукеты, творожные кольца, сладкие сдобные трубочки чуррос, оригинальные творожные кольца, как из нашего детства, сложные кондитерские произведения с начинками или покрытиями из заварного теста — в этом огромном разнообразии изделий каждый обязательно найдет себе свой особенный десерт.

Все эти изделия могут быть легко приготовлены с помощью смеси ПРОМА ЭКЛЕР для производства заварных полуфабрикатов.

АССОРТИМЕНТ ЗАВАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ



ЭКЛЕРЫ



ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ,
РУЛЕТЫ



ПРОФИТРОЛИ



ЧУРРОС



ПИРОЖНЫЕ ШУ



ШУКЕТЫ

ЭКЛЕРЫ

Это французский десерт, без которого невозможно представить ассортимент любой кондитерской.

Создание пирожного приписывается придворному повару — Мари-Антуану Карему. Этот французский кулинар не только улучшил рецептуру теста, но и догадался отсаживать его в виде длинных палочек. Так, с легкой руки гениального кондитера начали свою историю всемирно любимые эклеры.

Технология приготовления эклеров довольно трудоемкая и включает в себя процесс заваривания муки и постепенного внесения яиц. Использование смеси ПРОМА ЭКЛЕР позволяет исключить эти сложные технологические этапы и получить качественный, стабильный заварной полуфабрикат за небольшой промежуток времени.

Эклеры на ПРОМА ЭКЛЕР

Это простота производства и всегда стабильное качество! Внутри они имеют полость для равномерного заполнения кремом, а также обладают привлекательным внешним видом. ПРОМА ЭКЛЕР позволит создавать настоящие кондитерские шедевры!



ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР» СО ВКУСОМ КЛУБНИКИ



Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат	160,00	253,97
Парфе со вкусом клубники	340,00	539,68
Покрытие	130,00	206,35
Итого	630,00	1000,00
Выход	630,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат наполнить парфе со вкусом клубники. Покрыть пирожное покрытием.
Допускается использовать покрытие на основе АСТРИ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД, КРИСТАЛИН, зеркальную глазурь.

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	125,88	786,74
Вода (t = 50—60 °C)	176,23	1101,44
Масло подсолнечное	12,59	78,67
Итого	314,70	1966,85
Выход	160,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50—60 °C) перемешать в течение 15 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы в течение 5 минут. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15—20 минут. Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой в виде эклеров на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 29—30 г. Выпекать при t = 190 °C в течение 35 минут (для подовой печи).

Сахарный сироп со вкусом клубники

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Вода	34,94	229,45
АРОМАПАСТА КЛУБНИКА	13,98	91,78
Сахар	104,82	688,34
Итого	153,74	1009,57
Выход	152,28	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Сахар растворить в воде и уварить до t = 118—120 °C. Внести АРОМАПАСТА КЛУБНИКА, перемешать.

Белково-заварной крем

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АЙБУМИН	6,99	33,58
Вода (t = 80—90 °C)	52,41	251,88
Сахарный сироп со вкусом клубники (t = 118—120 °C)	152,28	731,82
Итого	211,68	1017,29
Выход	208,08	1000,00

Рекомендации по приготовлению

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.

Крем

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ФРИО	34,94	254,84
Молоко пастеризованное 3,2 %	104,82	764,53
Итого	139,76	1019,37
Выход	137,10	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу молоко, ФРИО и сбить до образования однородной массы.

Парфе со вкусом клубники

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Крем	137,10	403,25
Белково-заварной крем	208,08	611,99
Итого	345,18	1015,24
Выход	340,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В белково-заварной крем внести крем. Перемешать до образования однородной массы.



ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР» СО ВКУСОМ ЛИМОНА

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат	160,00	216,22
Крем со вкусом лимона	450,00	608,11
Покрытие	130,00	175,68
Итого	740,00	1000,01
Выход	740,00	1000,01

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат наполнить кремом со вкусом лимона. Покрыть пирожное покрытием.

Допускается использовать покрытие на основе АСТРИ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД, КРИСТАЛИН, зеркальную глазурь.

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	125,88	786,74
Вода (t = 50–60 °C)	176,23	1101,44
Масло подсолнечное	12,59	78,67
Итого	314,70	1966,85
Выход	160,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50–60 °C) перемешать в течение 15 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы в течение 5 минут. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут. Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой в виде эклеров на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 29–30 г.

Выпекать при t = 190 °C в течение 35 минут (для подовой печи).

Крем заварной

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Сахар	76,58	272,11
КРЕМ СТАНДАРТ	19,15	68,03
Молоко пастеризованное 3,2 %	191,44	680,27
Итого	287,16	1020,41
Выход	281,42	1000,00

Рекомендации по приготовлению

3/4 части от рецептурного количества молока перемешать с сахаром и довести до кипения. КРЕМ СТАНДАРТ перемешать с 1/4 частью от рецептурного количества молока, добавить в кипящее молоко. Заварить. Затем охладить постоянно перемешивая.

Крем со вкусом лимона

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ВИП КРЕМ	140,71	312,69
АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ	2,81	6,25
Сок лимона	5,63	12,51
Цедра лимонная	28,14	62,54
Крем заварной	281,42	625,38
Итого	458,72	1019,37
Выход	450,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу предварительно подготовленный крем заварной, взбитый крем ВИП КРЕМ, АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ, сок лимона, цедру лимонную и перемешать до образования однородной массы.



ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР» С СЫРНЫМ КРЕМОМ



Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат	160,00	190,48
Крем сырный	580,00	690,48
Шоколадный декор	100,00	119,05
Итого	840,00	1000,01
Выход	840,00	1000,01

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат наполнить кремом сырным. Отделить пирожное шоколадным декором (как на фото).

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	125,88	786,74
Вода (t = 50—60 °С)	176,23	1101,44
Масло подсолнечное	12,59	78,67
Итого	314,70	1966,85
Выход	160,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50—60 °С) перемешать в течение 15 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы в течение 5 минут. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15—20 минут. Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой в виде эклеров на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 29—30 г.

Выпекать при t = 190 °С в течение 35 минут (для подовой печи).

Крем сырный

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Сыр Креметте	430,97	743,06
Пудра сахарная	107,71	185,71
АРОМАПАСТА МАНГО	10,06	17,35
Молоко пастеризованное 3,2 %	43,09	74,29
Итого	591,84	1020,41
Выход	580,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу сыр, АРОМАПАСТА МАНГО, пудру сахарную и сбить до образования пышной массы. Постепенно ввести молоко и продолжить сбивание до образования пышной массы.

Шоколадный декор

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД	103,09	1030,93
Итого	103,09	1030,93
Выход	100,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Темперировать АСТРИ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД. Тонким слоем нанести его на переводную пленку. После стабилизации с помощью специальной вырубки вырезать декор нужного размера и формы.

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат	160,00	246,15
Крем	400,00	615,38
Покрывание с какао	90,00	138,46
Итого	650,00	1000,00
Выход	650,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат наполнить кремом. Покрыть пирожное покрытием с какао.

Допускается использовать покрытие на основе АСТРИ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД, КРИСТАЛИН, зеркальную глазурь.

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	122,30	764,39
Вода (t = 50–60 °C)	171,22	1070,14
Активированный уголь	1,47	9,17
Масло подсолнечное	12,23	76,44
Итого	307,22	1920,14
Выход	160,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50–60 °C) перемешать в течение 15 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. В конце внести активированный уголь и перемешать до образования однородной массы в течение 5 минут. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой в виде эклеров на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 27–28 г.

Выпекать при t = 190 °C в течение 35 минут (для подовой печи).

Крем

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Молоко пастеризованное 3,2 %	156,82	392,06
ФРИО	47,05	117,62
ВИП КРЕМ	101,94	254,84
Сыр Креметте	101,94	254,84
Итого	407,74	1019,36
Выход	400,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Предварительно перемешать ФРИО и молоко.

Загрузить в дежу сыр, предварительно подготовленный крем ФРИО и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести взбитый крем ВИП КРЕМ и перемешать до образования однородной массы.

Покрывание с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ШОКОБЕЛЛА	55,05	611,62
ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП	18,35	203,87
Вода	18,35	203,87
Итого	91,74	1019,36
Выход	90,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Воду и ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП довести до кипения. Внести крем ШОКОБЕЛЛА и перемешать. Охладить массу до t = 30–35 °C.



ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР» С КАКАО

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат	160,00	235,29
Масляный крем с какао	390,00	573,53
Покрытие	130,00	191,18
Итого	680,00	1000,00
Выход	680,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат наполнить масляным кремом с какао. Покрыть пирожное покрытием. Допускается использовать покрытие на основе АСТРИ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД, КРИСТАЛИН, крем ШОКОБЕЛЛА, зеркальную глазурь.

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	125,88	786,74
Вода (t = 50–60 °C)	176,23	1101,44
Масло подсолнечное	12,59	78,67
Итого	314,70	1966,85
Выход	160,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50–60 °C) перемешать в течение 15 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы в течение 5 минут. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут. Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой в виде эклеров на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 29–30 г.

Выпекать при t = 190 °C в течение 35 минут (для подовой печи).

Масляный крем с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Масло сливочное 82,5 %	113,59	291,25
ШОКОБЕЛЛА	56,79	145,62
Молоко цельное сгущённое с сахаром	227,18	582,50
Итого	397,55	1019,37
Выход	390,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу масло сливочное, молоко цельное сгущённое с сахаром, крем ШОКОБЕЛЛА и сбить до образования пышной массы.



ПРОФИТРОЛИ

Кто является истинным автором рецепта, установить трудно, полувековая история профитролей покрыта тайной. Но чаще всего появление этого десерта связывают с именем Екатерины Медичи. Выйдя замуж за французского короля Генриха II, она уехала из Флоренции в Париж и увезла с собой своих лучших поваров. Один из них, некто Попеллини, шеф по десертам, записал в 1540 году рецепт профитролей и с тех пор считается его автором.

Со временем рецепт профитролей совершенствовался и развивался. На благодатной почве французского гурманства создавались новые десерты из заварного теста, которые и стали знаменитыми.

Профитроли на ПРОМА ЭКЛЕР

Настоящая классика из заварного теста! Маленькие и аккуратные, с золотистой корочкой, они должны быть в ассортименте любого кондитерского предприятия!





Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат	50,00	263,16
Крем	130,00	684,21
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	10,00	52,63
Итого	190,00	1000,00
Выход	190,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат наполнить кремом. Посыпать изделия ПУДРОЙ САХАРНОЙ НЕТАЮЩЕЙ.

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	39,39	787,82
Вода (t = 50—60 °С)	55,15	1102,94
Масло подсолнечное	3,94	78,78
Итого	98,48	1969,54
Выход	50,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50—60 °С) перемешать в течение 5—7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15—20 минут.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 9—10 г. Выпекать при t = 200—210 °С в течение 20—23 минут (для подовой печи).

Крем

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Маргарин 82,0 %	51,76	398,19
ФРИО	18,64	143,35
Молоко пастеризованное 3,2 % (t = 60 °С)	62,12	477,83
Итого	132,52	1019,37
Выход	130,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу предварительно подогретое молоко (t = 60 °С), ФРИО и сбить на максимальной скорости в течение 5 минут.

Внести нарезанный на кусочки маргарин и продолжить сбивание на максимальной скорости в течение 10 минут.



Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат	50,00	270,27
Крем с какао	120,00	648,65
ШОКОБЕЛЛА	15,00	81,08
Итого	185,00	1000,00
Выход	185,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат наполнить кремом. Отделить изделия растопленным кремом ШОКОБЕЛЛА.

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	39,39	787,82
Вода (t = 50–60 °C)	55,15	1102,94
Масло подсолнечное	3,94	78,78
Итого	98,48	1969,54
Выход	50,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50–60 °C) перемешать в течение 5–7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 9–10 г. Выпекать при t = 200–210 °C в течение 20–23 минут (для подовой печи).

Крем с какао

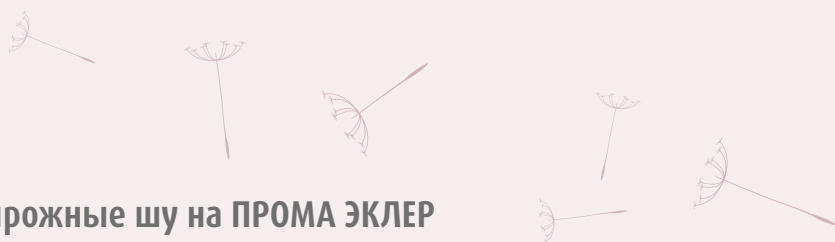
Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ВИП ДРИМ	40,77	339,79
ШОКОБЕЛЛА	81,55	679,58
Итого	122,32	1019,37
Выход	120,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Растопить на водяной бане или в микроволновой печи крем ШОКОБЕЛЛА. Внести предварительно взбитый крем ВИП ДРИМ и перемешать до образования однородной массы

ПИРОЖНЫЕ ШУ

Шу – маленький шарик из заварного теста, внутри почти полый. Оригинальный рецепт составил француз Жан Авис в конце XVIII столетия. Он выпекал в духовке маленькие шарики из сдобного теста, именуя их *choux*, что переводится не иначе как «капуста». На тот момент Жан Авис работал в лучшей кондитерской Парижа на *rue Vivienne* и создавал настоящие шедевры для стола известного французского дипломата Талейрана. Согласно классическому способу, шу готовится из заварного теста с нежным кремом «Патисьер» и шапочки «Крамбл».



Пирожные шу на ПРОМА ЭКЛЕР

Привлекают своим разнообразием и оригинальным внешним видом. Использование различных ароматизаторов поможет не только расширить выпускаемый ассортимент, но и привлечет внимание ваших покупателей!



ПИРОЖНОЕ ШУ СО ВКУСОМ КЛУБНИКИ

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат с кракелином	100,00	277,78
Крем со вкусом клубники	260,00	722,22
Итого	360,00	1000,00
Выход	360,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат с кракелином наполнить кремом со вкусом клубники.

Кракелиновое тесто

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Мука пшеничная высшего сорта	19,40	351,76
Сахар	19,40	351,76
Краситель красный	0,69	12,56
Маргарин 82,0 %	15,94	288,94
Итого	55,43	1005,02
Выход	55,15	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Раскатать тесто в пласт толщиной 2—3 мм и заморозить. При необходимости с помощью специальной вырубki вырезать круглые заготовки нужного диаметра.

Заварное тесто

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	35,47	402,01
Вода (t = 50—60 °C)	49,66	562,81
Масло подсолнечное	3,55	40,20
Итого	88,68	1005,02
Выход	88,24	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50—60 °C) перемешать в течение 5—7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы в течение 5 минут. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15—20 минут.

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Заварное тесто	88,24	882,42
Кракелиновое тесто	55,15	551,51
Итого	143,39	1433,93
Выход	100,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварное тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 8—9 г. Сверху выложить круглые заготовки из кракелинового теста (5—6 г) таким образом, чтобы они полностью закрывали поверхность заварного теста. Выпекать при t = 180—190 °C в течение 25—27 минут (для подовой печи).

Крем со вкусом клубники

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ВИП КРЕМ	92,52	355,84
АРОМАПАСТА КЛУБНИКА	14,70	56,52
АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА	54,42	209,32
Молоко пастеризованное 3,2 %	103,40	397,70
Итого	265,04	1019,38
Выход	260,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Предварительно перемешать АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА и молоко и оставить для набухания в условиях цеха на 15 минут.

В предварительно подготовленный АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА внести взбитый крем ВИП КРЕМ, АРОМАПАСТА КЛУБНИКА и перемешать до образования однородной массы.

ПИРОЖНОЕ ШУ СО ВКУСОМ ЛИМОНА

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат с кракелином	100,00	277,78
Крем со вкусом лимона	260,00	722,22
Итого	360,00	1000,00
Выход	360,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат с кракелином наполнить кремом со вкусом лимона.

Кракелиновое тесто

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Мука пшеничная высшего сорта	19,40	351,76
Сахар	19,40	351,76
Краситель желтый	0,69	12,56
Маргарин 82,0 %	15,94	288,94
Итого	55,43	1005,02
Выход	55,15	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 мм и заморозить. При необходимости с помощью специальной вырубki вырезать круглые заготовки нужного диаметра

Заварное тесто

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	35,47	402,01
Вода (t = 50–60 °C)	49,66	562,81
Масло подсолнечное	3,55	40,20
Итого	88,68	1005,02
Выход	88,24	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50–60 °C) перемешать в течение 5–7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы в течение 5 минут. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут.

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Заварное тесто	88,24	882,42
Кракелиновое тесто	55,15	551,51
Итого	143,39	1433,93
Выход	100,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварное тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 8–9 г. Сверху выложить круглые заготовки из кракелинового теста (5–6 г) таким образом, чтобы они полностью закрывали поверхность заварного теста. Выпекать при t = 180–190 °C в течение 25–27 минут (для подовой печи).

Крем со вкусом лимона

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ВИП КРЕМ	89,75	345,20
АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ	3,69	14,21
АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ	52,80	203,06
ЙОГУРТА		
Цедра лимонная	18,48	71,07
Молоко пастеризованное 3,2 %	100,31	385,82
Итого	265,03	1019,36
Выход	260,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Предварительно перемешать АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА и молоко и оставить для набухания в условиях цеха на 15 минут.

В предварительно подготовленный АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА внести взбитый крем ВИП КРЕМ, АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ, цедру лимонную и перемешать до образования однородной массы.



ПИРОЖНОЕ ШУ СО ВКУСОМ ФИСТАШКИ

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат с кракелином	100,00	277,78
Крем со вкусом фисташки	260,00	722,22
Итого	360,00	1000,00
Выход	360,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат с кракелином наполнить кремом со вкусом фисташки.

Кракелиновое тесто

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Мука пшеничная высшего сорта	19,40	351,76
Сахар	19,40	351,76
Краситель зеленый	0,69	12,56
Маргарин 82,0 %	15,94	288,94
Итого	55,43	1005,02
Выход	55,15	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 мм и заморозить. При необходимости с помощью специальной вырубki вырезать круглые заготовки нужного диаметра.

Заварное тесто

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	35,47	402,01
Вода (t = 50–60 °C)	49,66	562,81
Масло подсолнечное	3,55	40,20
Итого	88,68	1005,02
Выход	88,24	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50–60 °C) перемешать в течение 5–7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы в течение 5 минут. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут.

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Заварное тесто	88,24	882,42
Кракелиновое тесто	55,15	551,51
Итого	143,39	1433,93
Выход	100,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварное тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 8–9 г. Сверху выложить круглые заготовки из кракелинового теста (5–6 г) таким образом, чтобы они полностью закрывали поверхность заварного теста. Выпекать при t = 180–190 °C в течение 25–27 минут (для подовой печи).

Крем со вкусом фисташки

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ВИП КРЕМ	92,52	355,84
АРОМАПАСТА ФИСТАШКА	14,70	56,52
АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА	54,42	209,32
Молоко пастеризованное 3,2 %	103,40	397,70
Итого	265,04	1019,38
Выход	260,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Предварительно перемешать АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА и молоко и оставить для набухания в условиях цеха на 15 минут.

В предварительно подготовленный АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА внести взбитый крем ВИП КРЕМ, АРОМАПАСТА ФИСТАШКА и перемешать до образования однородной массы.



Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат с кракелином	100,00	263,16
Крем со вкусом ванили	280,00	736,84
Итого	380,00	1000,00
Выход	380,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат с кракелином наполнить кремом со вкусом ванили.

Кракелиновое тесто

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Мука пшеничная высшего сорта	17,77	358,94
Сахар	17,77	358,94
Маргарин 82,0 %	14,22	287,15
Итого	49,76	1005,03
Выход	49,51	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 мм и заморозить. При необходимости с помощью специальной вырубki вырезать круглые заготовки нужного диаметра

Заварное тесто

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	31,69	400,09
Вода (t = 50–60 °C)	44,37	560,13
Активированный уголь	0,38	4,80
Масло подсолнечное	3,17	40,01
Итого	79,61	1005,03
Выход	79,21	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50–60 °C) перемешать в течение 5–7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. В конце внести активированный уголь и перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут.

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Заварное тесто	79,21	792,09
Кракелиновое тесто	49,51	495,06
Итого	128,72	1287,15
Выход	100,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварное тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 7–8 г. Сверху выложить круглые заготовки из кракелинового теста (4–5 г) таким образом, чтобы они полностью закрывали поверхность заварного теста.

Выпекать при t = 180–190 °C в течение 25–27 минут (для подовой печи).

Крем заварной

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Сахар	58,10	272,11
КРЕМ СТАНДАРТ	14,53	68,03
Молоко пастеризованное 3,2 %	145,26	680,27
Итого	217,89	1020,41
Выход	213,53	1000,00

Рекомендации по приготовлению

3/4 части от рецептурного количества молока перемешать с сахаром и довести до кипения. КРЕМ СТАНДАРТ перемешать с 1/4 частью от рецептурного количества молока, добавить в кипящее молоко. Заварить. Затем охладить постоянно перемешивая.

Крем со вкусом ванили

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ВИП КРЕМ	71,18	254,21
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	0,71	2,54
Крем заварной	213,53	762,62
Итого	285,42	1019,37
Выход	280,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу предварительно подготовленный крем заварной, взбитый крем ВИП КРЕМ, АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ и перемешать до образования однородной массы.



ШУКЕТЫ

Шукеты – это вариант французского пирожного шу (или профитролей), только без начинки, а с наполнителем в самом тесте.

История их возникновения снова отсылает нас во времена Екатерины Медичи. Именно тогда при королевском дворе появились итальянские кондитеры и привезли с собой рецепт модных в Риме попеллини – кремовых пирожных из заварного теста, которого до той поры во Франции еще не было. А вот сделать из него маленькие хрустящие шарики придумал Мари-Антуан Карем – один из основоположников Haute Cuisine (фр. «высокая кухня»), написавший множество кулинарных книг и при этом умудрявшийся хозяйничать на кухнях Александра Первого и Наполеона Бонапарта.

Шукеты на ПРОМА ЭКЛЕР

Шукеты на ПРОМА ЭКЛЕР – это отличный вариант сытного перекуса и расширения ассортимента гастрономическими изделиями. С оливками и травами, с жареным луком или начинками из сырного крема – разнообразие изделий может удивить даже самого искушенного покупателя!



Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
ПРОМА ЭКЛЕР	603,18
Масло подсолнечное	60,32
Вода	928,90
ЛУК РЕЗАНЫЙ ЖАРЕНЫЙ	120,64
Итого	1713,04
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР, ЛУК РЕЗАНЫЙ ЖАРЕНЫЙ и горячую воду ($t = 50-60\text{ }^{\circ}\text{C}$) перемешать в течение 5–7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 12–15 г.

Выпекать при $t = 200-210\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 20–25 минут (для подовой печи).



ШУКЕТЫ С ОЛИВКАМИ

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
ПРОМА ЭКЛЕР	702,91
Масло оливковое	70,29
Вода	1040,31
Оливки консервированные	70,29
Итого	1883,80
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду ($t = 50-60\text{ }^{\circ}\text{C}$) перемешать в течение 5–7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло оливковое. Перемешать до образования однородной массы. В конце внести оливки консервированные рубленые и перемешать. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 12–15 г.

Выпекать при $t = 200-210\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 20–25 минут (для подовой печи).



ШУКЕТЫ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
ПРОМА ЭКЛЕР	720,90
Масло подсолнечное	72,09
Вода	1066,93
Приправа «Прованские травы»	3,60
Итого	1863,52
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР, приправу «Прованские травы» и горячую воду ($t = 50-60\text{ }^{\circ}\text{C}$) перемешать в течение 5–7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут. Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 12–15 г. Выпекать при $t = 200-210\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 20–25 минут (для подовой печи).



ШУКЕТЫ С ЧЕСНОКОМ

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
ПРОМА ЭКЛЕР	719,38
Масло подсолнечное	71,94
Вода	1007,13
Чеснок перетертый	35,97
Итого	1834,42
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР, чеснок перетертый и горячую воду ($t = 50-60\text{ }^{\circ}\text{C}$) перемешать в течение 5–7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут. Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 12–15 г. Выпекать при $t = 200-210\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 20–25 минут (для подовой печи).



ЧУРРОС

Сладкие трубочки — самая известная испанская выпечка, которую едят повсеместно. Любопытно, но о том, кто и при каких обстоятельствах изобрел чуррос, испанцы спорят до сих пор. Согласно самой красивой и поэтичной легенде, первооткрывателями рецепта были пастухи, ведущие кочевой образ жизни. Именно они стали жарить трубочки из теста на огромных сковородах на открытом огне. Данную версию изобретения активно поддерживают лингвисты, так как на Пиренейском полуострове есть порода овец Navajo-Churro, чьи рога похожи на чуррос, поэтому вполне логично, что пастухи назвали придуманную ими выпечку в их честь. Вторая версия гласит, что испанцы позаимствовали рецепт у португальцев, а те научились готовить такую выпечку у китайцев. Согласно третьей гипотезе, прототип чурроса делали в Древнем Египте, а четвертая утверждает, что этому искусству испанцы научились у израильтян.

Чуррос на ПРОМА ЭКЛЕР

Настоящая классика испанской выпечки! Хрустящая поджаренная корочка, небольшая полость в центре и заманчивый аромат. Так и тянет полакомиться ими с чашечкой горячего шоколада!





Наименование сырья и полуфабрикатов

Кол-во, г
на 1 кг изделия

ПРОМА ЭКЛЕР	374,91
Масло подсолнечное	37,49
Вода	524,87
Масло подсолнечное (на жарку)	312,42
Сахар (на обсыпку)	181,41
Итого	1431,10
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду ($t = 50\text{--}60\text{ }^{\circ}\text{C}$) перемешать в течение 5–7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой $\varnothing 10\text{ мм}$ в разогретое масло. Длина заготовки 11–12 см.

Жарить при $t = 180\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 4–5 минут.

Горячие изделия обвалить в сахаре.

ТОРТЫ



Трудно себе представить праздник, юбилей, да и просто чаепитие без сладкого угощения, которое является завершающей и долгожданной частью любого праздничного банкета. Кондитерские предлагают разнообразные варианты десертов, выбор начинок и дизайна поражает воображение.

История появления тортов доподлинно неизвестна. Лингвисты связывают их происхождение с итальянским словом «torta», которое переводится как «круглый хлеб». По их мнению, прототип этого кондитерского изделия впервые появился на территории современной Италии примерно 2000 лет назад. Хотя историки считают, что его родиной является Греция. При раскопках древнегреческих городов была найдена мучная выпечка, украшенная орнаментом.

По другой версии торт впервые появился на Востоке.

И все же мировую известность и популярность десерт получил благодаря французским кондитерам. Именно они создали основные компоненты, которые присутствуют в большинстве современных рецептов.



Торты и пирожные на заварных полуфабрикатах с ПРОМА ЭКЛЕР

По-настоящему поражают воображение своими формами и сочетанием ингредиентов! Заварные полуфабрикаты можно использовать в абсолютно разных видах – в качестве выпеченных коржей, или в виде маленьких профитролей в муссах, или вообще создавать торты исключительно из эклеров! Удивите своих клиентов новыми идеями!



Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Рулётный полуфабрикат	94,00	119,44
Заварной полуфабрикат «дарк»	96,00	121,98
Заварной полуфабрикат	112,00	142,31
Крем со вкусом миндаля	480,00	609,91
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	5,00	6,35
Итого	787,00	1000,00
Выход	787,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат «дарк» и заварной полуфабрикат наполнить кремом со вкусом миндаля.

В кольцо Ø 20 см и h = 6 см выложить слой рулётного полуфабриката Ø 20 см, слой крема со вкусом миндаля (40 г). Сверху в произвольном порядке выложить заварной полуфабрикат «дарк» и заварной полуфабрикат, наполненные кремом со вкусом миндаля. После стабилизации поверхность торта посыпать ПУДРОЙ САХАРНОЙ НЕТАЮЩЕЙ.

Допускается отделка свежими ягодами.

Рулётный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
Мука пшеничная высшего сорта	24,88	264,71
БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ	14,22	151,26
Яйца куриные (меланж)	56,87	605,04
Вода	14,22	151,26
Сахар	31,99	340,34
Итого	142,19	1512,61
Выход	94,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Тесто выложить на лист и разровнять паллетой до толщины слоя 5 мм.

Выпекать при t = 200–210 °C в течение 6–7 минут (для подовой печи).

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	88,11	786,74
Вода (t = 50–60 °C)	123,36	1101,44
Масло подсолнечное	8,81	78,67
Итого	220,29	1966,85
Выход	112,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50–60 °C) перемешать в течение 15 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы в течение 5 минут. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут. Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой в виде эклеров на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 29–30 г.

Выпекать при t = 190 °C в течение 35 минут (для подовой печи).

Заварной полуфабрикат «дарк»

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	73,38	764,39
Вода (t = 50–60 °C)	102,73	1070,14
Активированный уголь	0,88	9,17
Масло подсолнечное	7,34	76,44
Итого	184,33	1920,14
Выход	96,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50–60 °C) перемешать в течение 15 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. В конце внести активированный уголь и перемешать до образования однородной мас-сы в течение 5 минут. Оставить тесто для отлежки в услови-ях цеха на 15–20 минут.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой в виде эклеров на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 27–28 г.

Выпекать при t = 190 °C в течение 35 минут (для подовой печи).

Крем со вкусом миндаля

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
Молоко пастеризованное 3,2 %	305,81	637,10
АСТРИ КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ	99,39	207,06
АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ	7,65	15,93
Масло сливочное 82,5 %	76,45	159,28
Итого	489,30	1019,37
Выход	480,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Предварительно перемешать АСТРИ КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ и воду и оставить для набухания в условиях цеха на 15 минут. Загрузить в дежу масло сливочное, АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести предварительно подготовленный АСТРИ КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ и перемешать.



Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат	805,78	297,80
Крем	1500,00	554,37
Покрытие с какао	400,00	147,83
Итого	2705,78	1000,00
Выход	2705,78	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Три слоя заварного полуфабриката прослоить кремом. После стабилизации поверхность изделия залить покрытием с какао и отделать как на фото.

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	600,00	744,62
Вода (t = 50–60 °C)	840,00	1042,47
Масло подсолнечное	60,00	74,46
Итого	1500,00	1861,55
Выход	805,78	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50–60 °C) перемешать в течение 5–7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут.

Тесто выложить в три противня 60 x 20 см, застланные пергаментом.

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

Крем

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
Молоко пастеризованное 3,2 % (t = 60 °C)	813,33	542,22
ФРИО	325,34	216,89
Маргарин 82,0 %	390,39	260,26
Итого	1529,06	1019,37
Выход	1500,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу предварительно подогретое молоко (t = 60 °C), ФРИО и сбить на максимальной скорости в течение 5 минут. Внести нарезанный на кусочки маргарин и продолжить сбивание на максимальной скорости в течение 10 минут.

Покрытие с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
ШОКОБЕЛЛА	244,65	611,62
Глюкозный сироп	81,55	203,87
Вода	81,55	203,87
Итого	407,74	1019,36
Выход	400,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Воду и глюкозный сироп довести до кипения. Внести крем ШОКОБЕЛЛА и перемешать. Охладить массу до t = 30–35 °C.



Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Бисквитный полуфабрикат с какао	100,00	74,07
Сироп	45,00	33,33
Мусс с какао	307,00	227,41
Заварной полуфабрикат	202,00	149,63
Крем «Пудинг»	536,00	397,04
Покрытие с какао	130,00	96,30
ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ	10,00	7,41
Крошка бисквитного п/ф с какао	20,00	14,81
Итого	1350,00	1000,00
Выход	1350,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат наполнить кремом «Пудинг».
В кольцо Ø 20 см и h = 6 см выложить слой бисквитного полуфабриката с какао Ø 20 см, промочить его сиропом. Сверху выложить 1/3 от рецептурного количества мусса с какао, заварной полуфабрикат, наполненный кремом «Пудинг» и оставшееся количество мусса с какао. Сверху выложить еще один ряд заварного полуфабриката, наполненного кремом «Пудинг». После стабилизации покрыть поверхность торта покрытием с какао и посыпать декором ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ. Боковую поверхность изделия обсыпать крошкой бисквитного полуфабриката с какао.

Бисквитный полуфабрикат с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО	70,70	706,97
Яйца куриные (меланж)	42,42	424,18
Вода	14,14	141,39
Итого	127,25	1272,54
Выход	100,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Тесто выложить в кольцо Ø 20 см.
Выпекать при t = 180—190 °С в течение 25—30 минут (для подовой печи).

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	159,98	791,97
Вода (t = 50—60 °С)	223,97	1108,76
Масло подсолнечное	16,00	79,20
Итого	399,95	1979,93
Выход	202,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50—60 °С) перемешать в течение 5—7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15—20 минут.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 9—10 г.
Выпекать при t = 200—210 °С в течение 20—23 минут (для подовой печи).

Сироп

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
Сахар	21,98	488,40
АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ	2,20	48,84
Вода	21,98	488,40
Итого	46,15	1025,64
Выход	45,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Сахар растворить в воде и довести до кипения. Охладить.
Внести АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ и перемешать.

Крем «Пудинг»

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
Масло сливочное 82,5 %	147,93	275,99
АСТРИ КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ	98,17	183,16
Вода	297,73	555,46
АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ	5,35	9,98
Итого	549,18	1024,59
Выход	536,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Предварительно перемешать АСТРИ КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ и воду и оставить для набухания в условиях цеха на 15 минут. Загрузить в дежу масло сливочное, АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести предварительно подготовленный АСТРИ КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ и перемешать.

Мусс с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
Масло сливочное 82,5 %	74,95	244,13
КАОКРЕМ	18,41	59,96
ПРОМА ФОНД 888	19,72	64,25
Вода (t = 70—80 °С)	39,45	128,49
ВИП КРЕМ	160,42	522,53
Итого	312,94	1019,36
Выход	307,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Растопить на водяной бане или в микроволновой печи масло сливочное и КАОКРЕМ. Внести предварительно растворенный в горячей воде (t = 70—80 °С) ПРОМА ФОНД 888 и перемешать.

Затем внести предварительно взбитый крем ВИП КРЕМ и перемешать до образования однородной массы.

Крошка бисквитного полуфабриката

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО	14,14	706,97
Яйца куриные (меланж)	8,48	424,18
Вода	2,83	141,39
Итого	25,45	1272,54
Выход	20,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Тесто выложить в кольцо Ø 20 см.

Выпекать при t = 180—190 °С в течение 25—30 минут (для подовой печи).

Бисквитный полуфабрикат измельчить до состояния крошки.

Покрытие с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие, Ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
ШОКОБЕЛЛА	79,51	611,62
Глюкозный сироп	26,50	203,87
Вода	26,50	203,87
Итого	132,52	1019,36
Выход	130,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Воду и глюкозный сироп довести до кипения. Внести крем ШОКОБЕЛЛА и перемешать. Охладить массу до t = 30—35 °С.





Наименование сырья	Кол-во, г на 1 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
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	10,00	6,02
Итого	1660,00	1000,00
Выход	1660,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

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

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	566,65	755,55
Вода (t = 50—60 °C)	793,33	1057,77
Масло подсолнечное	56,67	75,56
Итого	1416,65	1888,88
Выход	750,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50—60 °C) перемешать в течение 3 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15—20 минут.

Тесто выложить на силиконовый коврик (60 x 40 см) и разровнять паллетой.

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

Сахарный сироп

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
Вода	84,44	252,39
Сахар	253,35	757,18
Итого	337,79	1009,57
Выход	334,59	1000,00

Рекомендации по приготовлению

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

Белково-заварной крем

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
АЙБУМИН	14,89	29,23
Вода (t = 80—90 °C)	168,79	331,30
Сахарный сироп (t = 118—120 °C)	334,59	656,75
Итого	518,27	1017,28
Выход	509,45	1000,00

Рекомендации по приготовлению

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 1 изделие	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
Масло сливочное 82,5 %	151,03	764,53
Молоко цельное сгущённое с сахаром	50,35	254,84
Итого	201,38	1019,37
Выход	197,54	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Масло сливочное и молоко цельное сгущенное с сахаром сбить до образования пышной массы.

Сливочное парфе

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие	Кол-во, г на 1 кг полу- фабриката
Масляный крем	197,54	232,41
Белково-заварной крем	509,45	599,36
ПРОМА ФОНД 888	51,99	61,16
Вода (t = 70—80 °C)	103,97	122,32
Итого	862,95	1015,25
Выход	850,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

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.



КОЛЬЦО С КРАКЕЛИНОМ



Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Заварной полуфабрикат с кракелином	400,00	400,00
Крем	600,00	600,00
Итого	1000,00	1000,00
Выход	1000,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварной полуфабрикат с кракелином разрезать вдоль. На нижнюю часть с помощью кондитерского мешка отсадить крем. Сверху положить вторую часть полуфабриката. Допускается отделка свежими ягодами.

Кракелиновое тесто

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Мука пшеничная высшего сорта	57,43	358,94
Сахар	57,43	358,94
Маргарин 82,0 %	45,94	287,15
Итого	160,80	1005,03
Выход	160,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 мм и заморозить. При необходимости с помощью специальной вырубki вырезать заготовки в виде колец нужного диаметра.

Заварное тесто

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПРОМА ЭКЛЕР	188,94	402,01
Вода (t = 50–60 °C)	264,52	562,81
Масло подсолнечное	18,89	40,20
Итого	472,36	1005,02
Выход	470,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50–60 °C) перемешать в течение 5–7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15–20 минут.

Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Заварное тесто	470,00	1174,59
Кракелиновое тесто	160,00	399,86
Итого	630,00	1574,45
Выход	400,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Заварное тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой в виде колец на листы, застланные пергаментом. Масса заготовки 45–47 г. Сверху выложить заготовки из кракелинового теста (16–17 г) таким образом, чтобы они полностью закрывали поверхность заварного теста. Выпекать при t = 180–190 °C в течение 30–35 минут (для подовой печи).

Крем

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ВИП КРЕМ	345,27	575,45
ФРИО	69,05	115,09
Молоко пастеризованное 3,2 %	197,30	328,83
Итого	611,62	1019,37
Выход	600,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Предварительно перемешать ФРИО и молоко. В предварительно подготовленный крем ФРИО внести взбитый крем ВИП КРЕМ и перемешать до образования однородной массы.





000 "ИРЕКС"
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
Тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
Факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru | www.ireks.ru

000 "ТРИЭР-СПБ" | Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
000 "ТРИЭР-СИБИРЬ" | Новосибирск: +7 383 292-17-41
000 "ТРИЭР-НН" | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
000 "ТРИЭР Юг" | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
000 "ТРИЭР Центр" | Воронеж: +7 473 246-22-26
000 "ТРИЭР-КАЗАНЬ" | Казань: +7 843 524-74-05
000 "ТРИЭР-ДВ" | Хабаровск: +7 4212 20-44-79

000 "ТРИЭР"
140014 | Россия | МО, Люберцы
ул. Хлебозаводская, д.96
Тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
Факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru | www.ireks.ru



ГРУППА КОМПАНИЙ