

Блок кейк.

лінійка оксамитово-ніжних тортів із
шоколадним декором



Zeelandia



Лайн Блок Кейк Бургунді і Беррі

Рецептура тіста:

0,410 кг Айворі Вельвет
0,620 кг яйця
0,125 кг олія соняшникова
0,100 кг вода
0,030 кг Квік 96

Начинка:

0,700 кг Чоколіна Бургунді зі смаком ягідного йогурту

Фадж:

0,200 кг Чоколіна Бургунді зі смаком ягідного йогурту
0,100 кг Сатіна Вайт

Спосіб приготування:


Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 180°C протягом 20 хв., в ротаційній печі температура випікання 160°C протягом 22 хв. Охолодити.

Фадж: Сатіну Вайт розтопити до температури 35-38°C та змішати з Чоколіною Бургунді зі смаком ягідного йогурту.

Формування виробу: нарізати бісквіт смужками 40x9 см. Бісквітні напівфабрикати з'єднати начинкою. Охолодити. Покрити поверхню фаджем.



Лайн Блок Кейк Блек і Вайт

Рецептура тіста:

0,410 кг Блек Вельвет
0,620 кг яйця
0,125 кг олія соняшникова
0,100 кг вода
0,030 кг Квік 96

Начинка:

0,700 кг Чоколіна Вайт шоколад

Фадж:

0,200 кг Чоколіна Вайт шоколад
0,100 кг Сатіна Вайт

Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40х60 см.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 180°C протягом 20 хв., в ротаційній печі температура випікання 160°C протягом 22 хв. Охолодити.

Фадж: Сатіну Вайт розтопити до температури 35-38°C та змішати з Чоколіною Вайт шоколад.

Формування виробу: нарізати бісквіт смужками 40х9 см. Бісквітні напівфабрикати з'єднати начинкою. Охолодити. Покрити поверхню фаджем.



Лайн Блок Кейк Айріш кава і Карамель

Рецептура тіста:

0,410 кг Айріш Вельвет

0,620 кг яйця

0,125 кг олія соняшникова

0,100 кг вода

0,030 кг Квік 96

Начинка:

0,700 кг Чоколіна Айріш-кава шоколад

Фадж:

0,200 кг Чоколіна зі смаком солоної карамелі

0,100 кг Сатіна Вайт

Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 180°C протягом 20 хв., в ротаційній печі температура випікання 160°C протягом 22 хв. Охолодити.

Фадж: Сатіну Вайт розтопити до температури 35-38°C та змішати з Чоколіною зі смаком солоної карамелі.

Формування виробу: нарізати бісквіт смужками 40x9 см. Бісквітні напівфабрикати з'єднати начинкою.

Охолодити. Покрити поверхню фаджем.

Т 044 592 28 83, info@zeelandia.ua www.zeelandia.ua

 **Zeelandia**