Торти

тривалого терміну зберігання

Zeelandia

Торт Блек Вельвет екстра шоколадний

Рецептура тіста:

0,500 кг	Блек Вельвет
0,100 кг	олія соняшникова
0,200 кг	яйця
0,200 кг	вода
0,100 кг	Шарлі Деко Дарк

Ганаш:

0,350 кг	Тринідад Дарк
0,350 кг	Преста Йогурт

Покриття:

0,300 кг	Сатіна Дарк
0,060 кг	олія соняшникова

Декор:

0,050 кг	Сатіна Дарк
0,010 кг	олія соняшникова

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однорідної консистенції. Додати Шарлі Деко Дарк та змішати. Викласти тісто у три форми діаметром 18 см (по 0,330 кг).
Параметри випікання:
Випікати в подовій печі при температурі 190°С протягом 25 хв. Охолодити.
Ганаш: Тринідад Дарк розтопити до температури 36-40°С, додати в Преста Йогурт.
Покриття: Сатіну Дарк розтопити до температури 36-40°С, додати олію соняшникову.
Формування готового виробу: кексові напівфабрикати розрізати навпіл. Три коржі склеїти між собою ганашем. Поверхню торту та боки заґрунтувати цим же ганашем. На охолоджений виріб нанести покриття на основі Сатіна Дарк. Боки та поверхню торту оздобити (Сатіна Дарк з олією).

Торт Блек Вельвет Оранж-Мілк

Рецептура тіста:

0,500 кг Блек Вельвет
0,100 кг олія соняшникова
0,200 кг яйця
0,200 кг вода
0,100 кг Шарлі Деко Дарк

Наповнювач:

0,170 кг Сатіна Мілк
0,340 кг Преста Йогурт
0,100 кг цукати

Покриття:

0,300 кг Сатіна Дарк
0,060 кг олія соняшникова

Декор:

0,040 кг Сатіна Дарк
0,008 кг олія соняшникова

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера. Додати Шарлі Деко Дарк та перемішати. Викласти тісто у три форму діаметром 18 см (по 0,330 кг).
Параметри випікання:
Випікати в подовій печі при температурі 190°С, протягом 25 хв. Охолодити.
Наповнювач: Сатіну Мілк розтопити до 40°С на водяній бані. Престу Йогурт змішати з цукатами апельсину та додати в розтоплену кондитерську глазур.
Покриття: Сатіну Мілк розтопити до температури 36-40°С, додати олію соняшникову та перемішати до однорідної консистенції.
Формування виробу: кексові напівфабрикати розрізати навпіл. Три коржі склеїти між собою наповнювачем. На охолоджений виріб нанести покриття на основі Сатіна Мілк. Поверхню торту оздобити (Сатіна Дарк з олією).

Торт Блек Вельвет з чорною смородиною

Рецептура тіста:

0,500 кг	Блек Вельвет
0,100 кг	олія соняшникова
0,200 кг	яйця
0,200 кг	вода
0,100 кг	Шарлі Деко Дарк

Наповнювач:

0,340 кг	Чорна смородина морожена
0,060 кг	цукор
0,025 кг	Сафтія
0,170 кг	вода
0,340 кг	Сатіна Дарк

Покриття:

0,300 кг	Сатіна Дарк
0,060 кг	олія соняшникова

Декор:

0,040 кг	Сатіна Дарк
0,010 кг	олія соняшникова

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера. Додати Шарлі Деко Дарк та перемішати. Викласти тісто у три форму діаметром 18 см (по 0,330 кг).
Параметри випікання:
Випікати в подовій печі при температурі 190°С, протягом 25 хв. Охолодити.
Наповнювач: цукор з Сафтією змішати, додати чорну смородину та воду, довести до кіпіння. Охолодити. Сатіну Дарк розтопити до температури 36-40°С, додати начинку з чорної смородини та перемішати до однорідної консистенції.
Покриття: Сатіну Дарк розтопити до температури 36-40°С, додати олію соняшникову та перемішати до однорідної консистенції.
Формування виробу: кексові напівфабрикати розрізати на три коржі. Три коржі склеїти між собою наповнювачем з чорної смородини. Поверхню торту та боки заґрунтувати цим же наповнювачем. На охолоджений виріб нанести покриття на основі Сатіна Дарк. Боки та поверхню торту оздобити (Сатіна Дарк з олією).

Торт Айворі з курагою

Рецептура тіста:

0,500 кг	Айворі Вельвет
0,210 кг	яйця
0,200 кг	олія соняшникова
0,115 кг	вода
0,100 кг	Шарлі Деко Браун

Наповнювач:

0,150 кг	Сатіна Вайт
0,060 кг	олія соняшникова

Покриття:

0,040 кг	Сатіна Мілк
0,060 кг	олія соняшникова

Декор:

0,040 кг	Сатіна Мілк
0,020 кг	Сатіна Вайт
0,070 кг	курага

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти разом протягом 5 хв. на середній швидкості плоским бітером. Додати Шарлі Деко Браун та перемішати. Викласти тісто у три форму діаметром 18 см (по 0,330 кг).
Параметри випікання:
Випікати в подовій печі при температурі 190°С, протягом 25 хв. Охолодити.
Наповнювач: Сатіну Вайт розтопити до 40°С на водяній бані. Престу Йогурт змішати з подрібненою курагою та додати в розтоплену кондитерську глазур.
Покриття: Сатіну Вайт розтопити до температури 36-40°С, додати олію соняшникову та перемішати до однорідної консистенції.
Формування виробу: кексові напівфабрикати розрізати навпіл. Три коржі склеїти між собою начинкою. На охолоджений виріб нанести покриття на основі Сатіна Вайт. Поверхню торту оздобити Сатіна Мілк з олією та курагою глазурованою в Сатіна Вайт.

Торт Глозей Айворі

Рецептура тіста:

0,500 кг	Айворі Вельвет
0,210 кг	яйця
0,200 кг	олія соняшникова
0,115 кг	вода
0,100 кг	Шарлі Деко Браун

Покриття:

0,300 кг	Сатіна Дарк
0,060 кг	олія соняшникова

Наповнювач 1:

0,200 кг	чорна смородина морожена
0,050 кг	цукор
0,010 кг	Сафтія

Наповнювач 2:

0,360 кг	Чоколіна фундук

Декор:

0,050 кг	Сатіна Дарк
0,010 кг	олія соняшникова
0,040 кг	арахіс бланшований

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти разом протягом 5 хв. на середній швидкості, використовуючи плоский бітер. Додати Шарлі Деко Браун та перемішати. Викласти тісто у три форму діаметром 18 см (по 0,330 кг).
Параметри випікання: Випікати в подовій печі при температурі 190°C, протягом 25 хв. Охолодити.
Наповнювач: цукор та Сафтію з'єднати, додати ягоди чорної смородини. Масу довести до кипіння. Перед використанням охолодити.
Покриття: Сатіну Дарк розтопити до температури 36-38°C, додати олію соняшникову та перемішати до однорідної консистенції.
Формування виробу: кексові напівфабрикати розрізати навпіл. Нижній корж покрити наповнювачем Джеммі Лайт Чорна Смородина, накрити другим коржем та покрити начинкою Чоколіна фундук. Закрити торт третім коржем. Поверхню та боки прогрунтувати тонким шаром начинки Чоколіна фундук. На охолоджений виріб нанести покриття на основі Сатіна Дарк. Боки та поверхню торту оздобити Сатіна Дарк з олією та горіхом.

Торт Айріш горіховий

Рецептура тіста:

0,500 кг	Айріш Вельвет
0,210 кг	яйця
0,200 кг	олія соняшникова
0,115 кг	вода
0,100 кг	Шарлі Деко Браун

Наповнювач:

0,250 кг	Сатіна Мілк
0,500 кг	Чоколіна фундук

Покриття:

0,040 кг	Сатіна Дарк
0,008 кг	олія соняшникова
0,100 кг	арахіс бланшований

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти разом протягом 5 хв. на середній швидкості використовуючи плоский бітер. Додати Шарлі Деко Браун та змішати. Викласти тісто у три форму діаметром 18 см (по 0,330 кг).
Параметри випікання:
Випікати в подовій печі при температурі 190°C, протягом 25 хв. Охолодити.
Наповнювач: Сатіну Мілк розтопити до 40°C на водяній бані. Чоколіну фундук додати в розтоплену кондитерську глазур.
Формування готового виробу: кексові напівфабрикати розрізати навпіл. Три коржі склеїти між собою начинкою. Поверхню торту та боки покрити цією ж начинкою. Боки торту оздобити подрібненим горіхом, а поверхню - Сатіна Дарк з олією.

Торт Айріш з чорносливом

Рецептура тіста:

0,500 кг	Айріш Вельвет
0,210 кг	яйця
0,200 кг	олія соняшникова
0,115 кг	вода
0,100 кг	Шарлі Деко Браун

Наповнювач :

0,180 кг	Сатіна Мілк
0,250 кг	Джеммі Лайт слива
0,150 кг	чорнослив

Покриття:

0,300 кг	Сатіна Мілк
0,060 кг	олія соняшникова

Декор:

0,040 кг	Сатіна Мілк
0,008 кг	олія соняшникова
0,070 кг	чорнослив
0,020 кг	Сатіна Мілк

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі компоненти разом протягом 5 хв. на середній швидкості використовуючи плоский бітер. Додати Шарлі Деко Браун та змішати. Викласти тісто у три форму діаметром 18 см (по 0,330 кг).
Параметри випікання:
Випікати в подовій печі при температурі 190°С, протягом 25 хв. Охолодити.
Наповнювач: Сатіну Мілк розтопити до 40°С на водяній бані. Джеммі Лайт слива змішати з подрібненим чорносливом та додати в розтоплену кондитерську глазур.
Покриття: Сатіну Мілк розтопити до температури 36-40°С, додати олію соняшникову та перемішати до однорідної консистенції.
Формування виробу: кексові напівфабрикати розрізати навпіл. Три коржі склеїти між собою начинкою. На охолоджений виріб нанести покриття на основі Сатіна Мілк. Боки та поверхню торту оздобити Сатіна Мілк з олією та чорносливом глазурованим в Сатіна Мілк.

Більше інформації про ці та інші продукти:

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

Zeelandia