ИТАЛИКА

Ингредиенты, материалы и инвентарь для производства кондитерских изделий и мороженого

Пирожное Водоворот

SF158. Водоворот

Бисквит*

Ингредиенты	Технологическая инструкция
Бисквимикс – 1000 г Вода – 600 г	Взбивать смесь с водой до пышной массы. Выпекать до готовности при 180°С. *Примечание: бисквит можно приготовить также на премиксах Бисквизит, Генуэзе либо использовать готовый бисквит арт. 88305.

Пропитка Мараскино/Боскобоно

Ингредиенты	Технологическая инструкция
Вода – 56 г Сахарный песок – 44 г Паста Мараскино /Боскобоно – 20 г	Все ингредиенты довести до кипения, остудить.

Меренга

Ингредиенты	Технологическая инструкция
Вода – 100 г Сахарный песок – 300 г Белки – 200 г	Увариваем сахарный сироп до 121°С, постепенно вводим его во взбитый белок, взбиваем на средней скорости до полного остывания.

Малиновый мусс

Ингредиенты	Технологическая инструкция
Меренга – 250 г Желатин (листовой) – 10 г Бианка Лиеве без сахара – 300 г Д.п. Малина – 40 г	Желатин листовой замочить в холодной воде до размягчения (1-2 минута). Слегка разогреть его до жидкого состояния и аккуратно в 2 захода растворить в меренге, добавить десертную пасту, перемешать. Соединить малиновую меренгу с раст. сливками Бианка Лиеве без сахара в 2 захода.

Персиковый мусс с шоколадом

Ингредиенты	Технологическая инструкция
Меренга – 250 г Желатин (листовой) – 10 г Бианка Лиеве без сахара – 300 г Д.п. Персик – 40 г Шоколадная крошка крупная – 80 г	Желатин листовой замочить в холодной воде до размягчения (1-2 минута). Слегка разогреть его до жидкого состояния и аккуратно в 2 захода растворить в меренге, добавить десертную пасту и крошку, перемешать. Соединить меренгу с раст. сливками Бианка Лиеве без сахара в 2 захода.

Приготовление этого и других изделий вы можете увидеть на семинаре Европейские изделия

www.italika.ru

ООО «Италика-Трейдинг»,
109429, г.Москва, 14 км МКАД (внутр. сторона), д. 10
Тел: (495) 685-96-85, E-mail: info@italika.ru

ООО «Италика Северо-Запад»,
192148, г.Санкт-Петербург, проспект Елизарова, д.38К
Тел/факс: (812) 670-72-70, E-mail: info-spb@italika.ru