

# „Бордо“ МИКС РЕЦЕПТЫ



**backaldrin®**

*The Kornspitz Company*





# Красный Бархат

## Рулет Красный Бархат

### Тесто:

0,350 кг	Сахар
0,350 кг	Пшеничная мука
0,300 кг	„Бордо“ Микс
0,600 кг	Яйцо
0,250 кг	Вода
<u>1,850 кг</u>	Всего массы

Время замеса:	8 – 10 минут
Порция:	0,700 кг (40 x 60 см форма)
Температура печи:	230 – 240 °С
Время выпечки:	7 – 9 минут

### Йогуртовый крем:

0,600 кг	Сливки (32 %)
0,120 кг	Саниссимо Нейтральный (2874)
0,300 кг	Йогурт 3,6 %
<u>1,020 кг</u>	Всего массы

### Приготовление:

#### Приготовление бисквитного основания Красный Бархат:

Компоненты перемешать на высокой скорости 8 – 10 минут. Массу равномерно распределить по 2 формам размером 40 x 60 см. Выпекать при температуре 230 – 240 °С с закрытым шибером.

#### Крем:

Охлажденные несладкие сливки взбить. Саниссимо Нейтральный (2874) хорошо перемешать с йогуртом. Постепенно, аккуратно вмешать сливки.

#### Приготовление рулета:

Охлажденное бисквитное основание перевернуть, бумагу удалить и смазать йогуртовым кремом 0,350 – 0,400 кг. Затем свернуть в компактный рулет. Половиной оставшегося крема смазать рулет. Оставшийся крем поместить в кондитерский мешок и по желанию украсить поверхность изделия.

„Бордо“  
Микс  
РЕЦЕПТЫ



# Красный Бархат

## Торт Красный бархат

3 – 4 торта (ø 20 см)

### Масса для торта:

0,350 кг	Сахар
0,350 кг	Пшеничная мука
0,300 кг	„Бордо“ Микс
0,600 кг	Яйцо
0,250 кг	Растительное масло
0,150 кг	Вода
<u>2,000 кг</u>	Всего массы

Время замеса:	8 - 10 минут быстро
Порция:	прибл. 0,450 кг (ø 20 см)
Температура печи:	190 - 170 °С
Время выпечки:	30 - 35 минут

### Йогуртовый крем:

1,000 кг	Сливки 32 %
0,200 кг	Саниссимо Нейтральный (2874)
0,500 кг	Йогурт
<u>1,700 кг</u>	Всего массы

### Клубничное желе:

0,500 кг	Фруттигель Клубничный (1461)
0,250 кг	Вода
<u>0,750 кг</u>	Всего массы

### Приготовление бисквитного основания Красный бархат:

Все компоненты перемешать на самой высокой скорости 8 – 10 минут.

Бисквитную массу равномерно распределить по 3 - 4 формам для торта. Выпекать с закрытым шибером.

### Приготовление Йогуртового крема:

Охлажденные несладкие сливки взбить. Саниссимо Нейтральный (2874) хорошо перемешать с йогуртом. Постепенно, аккуратно вмешать сливки.

### Приготовление торта Красный Бархат:

Бисквитные основания освободить от формы, остудить до комнатной температуры и разрезать их горизонтально на 3 равных коржа. Прибл. 1/3 йогуртового крема нанести на один из коржей, разровнять и накрыть вторым коржом, который тоже нужно смазать кремом и накрыть его третьим коржом. Затем покрыть поверхность и бока торта оставшимся кремом. Поставить торт в холодильник или заморозить. В завершении разогреть 0,500 кг Фруттигеля Клубничного (1461) с 0,250 кг воды, остудить и желировать поверхность торта. Бока посыпать ореховой кондитерской посыпкой крокант и по желанию украсить поверхность торта.



# „Бордо“ Микс РЕЦЕПТЫ

## Красный Бархат

### Маффин Красный Бархат

#### Масса:

0,350 кг	Пшеничная мука
0,350 кг	Сахар
0,300 кг	„Бордо“ Микс
0,350 кг	Яйцо
0,350 кг	Растительное масло
0,150 кг	Сметана
0,150 кг	Вода
<u>2,000 кг</u>	Всего массы

Время замеса:	3 – 5 минут
Порция:	0,050 кг в формочки для маффинов
Температура печи:	220 с понижением до 200 °С
Время выпечки:	15 – 20 минут

#### Начинка Вена Пан:

0,400 кг	Вена Пан (2220)
0,200 кг	Вода
0,100 кг	Сметана
<u>0,700 кг</u>	Всего массы

#### Безе:

1,000 кг	Сахар
0,070 кг	Альбуфикс (1400)
0,500 кг	Вода (65 - 70 °С)
<u>1,570 кг</u>	Всего массы

#### Приготовление:

Все компоненты перемешать на средней скорости 3 - 5 минут. Разлить тесто по формочкам для маффинов.

#### 1 вариант.

Для крема Вена Пан смешать все ингредиенты до кремообразной консистенции. На каплейки отсадить крем Вена Пан с помощью кондитерского мешка и выпекать при понижающейся температуре с закрытым шибером.

#### 2 вариант.

Для массы безе смешать сахар и Альбуфикс (1400), затем добавить горячую воду и взбивать массу на высокой скорости. Далее, отсадить массу безе на уже выпеченные каплейки и фламбировать.