

# Микс „Захер“



# Микс „Захер“



**backaldrin®**

*The Kornspitz Company*



## Торт „Захер“

2 торта Ø 26 см

### Масса:

1,000 кг	Микс „Захер“ (2486)
0,750 кг	Яйцо (цельное)
0,100 кг	Вода
0,350 кг	Сливочное масло (растопленное)
0,250 кг	Кувертюр (растопленный)
<u>2,450 кг</u>	Всего массы

### Приготовление:

Время взбивания:	1 – 2 минуты
Температура печи:	150 – 160 °С
Время выпечки:	50 – 60 минут

### Глазурная масса:

1,000 кг	Венская помадка (2485)
0,220 кг	Вода (прим.)
0,400 кг	Кувертюр (растопленный)
<u>1,620 кг</u>	Всего массы

Глазурь подогреть до 40 – 50 °С.

### Способ приготовления:

Яйцо, воду, растопленное сливочное масло и Микс „Захер“ (2486) быстро перемешать. Затем добавить подогретый растопленный кувертюр (40 – 50 °С) и взбивать на средней скорости прим. 1 - 2 минуты. Массу равномерно распределить по двум формам для выпечки (Ø26 см, высота 5 см). Выпекать при температуре 150 – 160 °С и с закрытым шибером 50 – 60 минут. Основание торта перевернуть и дать остыть. Затем разрезать горизонтально и смазать нижний пласт абрикосовым джемом, накрыть верхним пластом. Поверхность торта залить горячим абрикосовым джемом. Глазурную массу подогреть до 40 – 50 °С и покрыть ею торт.

**Примечание:** Идеальная температура для переработки массы составляет 27 – 29 °С, поэтому нужно соблюдать указанную температуру сырья.



# Торт „Шоколадный“

2 торта – Ø 26 см

## Масса:

1,000 кг	Микс „Захер“ (2486)
0,500 кг	Яйцо (цельное)
0,250 кг	Вода
0,250 кг	Растительное масло
0,250 кг	Кувертюр (растопленный)
<u>2,250 кг</u>	Всего массы

## Приготовление:

Время взбивания:	2 – 4 минуты
Температура печи:	150 – 160 °С
Время выпечки:	50 – 60 минут

## Глазурная масса:

1,000 кг	Венская помадка (2485)
0,220 кг	Вода (прим.)
0,400 кг	Кувертюр (растопленный)
<u>1,620 кг</u>	Всего массы

Массу подогреть до 40 – 50 °С.

## Способ приготовления:

Яйцо, воду, растительное масло и Микс „Захер“ (2486) быстро перемешать. Затем добавить растопленный кувертюр (40 – 50 °С) и взбивать на средней скорости прим. 2 – 4 минуты. Массу равномерно распределить по двум формам для выпечки (диаметр: 26 см, высота: 5 см). Выпекать при температуре 150 - 160 °С и с закрытым шибером 50 - 60 минут. Основание торта перевернуть и дать остыть. Затем разрезать горизонтально и смазать абрикосовым джемом. Поверхность торта залить горячим абрикосовым джемом. Глазурную массу подогреть до 40 – 50 °С и покрыть ею торт.

**Примечание:** Согласно рекомендациям лучших кондитеров для приготовления Шоколадного торта необходимо использовать кувертюр.



# Вишневый торт „Чёрный лес“

3 торта – Ø 26 см

## Шоколадно - бисквитная масса:

1,200 кг	Микс „Захер“ (2486)
0,700 кг	Яйцо (цельное)
0,300 кг	Вода
<u>2,200 кг</u>	Всего массы

## Вишнёвые сливки:

1,800 кг	Сливки (несладкие)
0,270 кг	Вода (20 – 25 °С)
0,360 кг	Саниссимо® Нейтральный (2874)
0,090 кг	Вишнёвый сок
<u>2,520 кг</u>	Всего массы

## Приготовление:

Время взбивания:	8 – 10 минут
Порция теста:	0,725 кг / торт
Температура печи:	170 – 190 °С
Время выпечки:	35 – 40 минут

## Приготовление шоколадно – бисквитной массы:

Вышеперечисленные ингредиенты для шоколадно - бисквитной массы взбивать на максимальной скорости прим. 8 – 10 минут. Массу равномерно распределить по трём формам для выпечки тортов. Выпекать при температуре 170 – 190 °С и с закрытым шибером 35 – 40 минут.

## Приготовление вишнёвых сливок:

Охлаждённые несладкие сливки взбить (не до конца). Саниссимо® Нейтральный смешать с тёплой водой (20 – 25 °С) и вишнёвым соком, затем аккуратно вмешать взбитые сливки.

## Приготовление вишневой начинки:

Консервированные вишни без косточек (нетто - вес 0,660 кг) отбросить на сито. Вишнёвый сок разбавить водой до 1,200 кг, добавить 0,150 кг сахара и довести до кипения. Развести 0,150 кг кукурузного крахмала с 0,300 кг холодной воды (прим. 10 °С). Разведенный крахмал добавить в кипящий фруктовый сок и довести до желеобразной массы. Вишню, а также 0,100 кг вишнёвого сока смешать с начинкой и остудить.

## Приготовление тортов:

Основания для 3 тортов охладить, убрать формы для выпечки и разрезать каждое основание горизонтально на три равных пласта. На поверхность первого пласта отсадить две полоски вишнёвой начинки с небольшим расстоянием друг от друга. Затем нанести прим. 0,800 кг вишнёвых сливок (кол-во массы для 3 тортов) и разровнять. Накрывать вторым шоколадно – бисквитным пластом, перевернув его и снова отсадить остатки вишнёвой начинки в виде двух полосок, выложить на начинку прим. 0,800 кг вишнёвых сливок (кол-во массы для 3 тортов) и разровнять.

Накрыть третьим бисквитным пластом, смазать вишнёвыми сливками прим. 0,800 кг (кол-во массы для 3 тортов) и посыпать шоколадной стружкой. Далее украсить по желанию.



# Торт „Трюфельный“

2 торта – диаметр 26 см

## Масса:

1,000 кг	Микс „Захер“ (2486)
0,500 кг	Яйцо (цельное)
0,250 кг	Вода
0,300 кг	Растительное / сливочное масло (растопленное)
<u>2,050 кг</u>	Всего массы

## Приготовление:

Время взбивания:	2 – 4 минуты
Температура печи:	170 – 190 °С
Время выпечки:	40 – 45 минут

## Трюфельный крем:

1,000 кг	Сливки
1,000 кг	Глазурные чипсы (1621)
<u>2,000 кг</u>	Всего крема

## Приготовление оснований для тортов:

Вышеперечисленные ингредиенты взбивать на средней скорости 2 – 4 минуты. Массу равномерно распределить по двум формам для выпечки тортов (диаметр: 26 см, высота: 5 см). Выпекать при температуре 170 – 190 °С и с закрытым шибером 40 – 45 минут.

## Приготовление трюфельного крема:

Сливки довести до кипения. Добавить **Глазурные чипсы (1621)** или **Глазурные чипсы классик (3001)** и размешать до образования однородной массы без комочков. Остудить, периодически помешивая.

## Приготовление торта:

Основание торта перевернуть и дать остыть. Затем разрезать горизонтально на два пласта. Нижний пласт смазать тонким слоем джема из смородины и нанести трюфельный крем. Накрыть вторым пластом и повторить процесс с джемом и трюфельным кремом. Поверхность украсить по желанию.



# Микс „Захер“ Венский шоколадный кубик

1 форма 60 x 40 см

## Масса:

1,500 кг	Микс „Захер“ (2486)
0,750 кг	Яйцо (цельное)
0,500 кг	Растительное масло
0,200 кг	Вода
0,350 кг	Кувертюр (растопленный)
<u>3,300 кг</u>	Всего массы

## Приготовление:

Время взбивания:	1 – 2 минуты
Температура печи:	150 – 160 °С
Время выпечки:	35 – 40 минут

## Глазурная масса:

1,000 кг	Венская помадка (2485)
0,260 кг	Вода (прим.)
0,500 кг	Кувертюр (растопленный)
<u>1,760 кг</u>	Всего массы

Глазурную массу подогреть до 40 – 50 °С.

## Способ приготовления:

Цельное яйцо, воду, растительное масло и Микс „Захер“ (2486) быстро перемешать. Затем добавить растопленный кувертюр и перемешать на средней скорости около 1 - 2 минут. Форму застелить пергаментной бумагой и равномерно распределить массу. Выпекать при температуре 150 – 160 °С и с открытым шибером 35 – 40 минут. После выпечки основание перевернуть и дать остыть. Разрезать горизонтально, нижний пласт покрыть абрикосовым джемом и накрыть вторым пластом. Разрезать на кубики желаемого размера и окунуть в горячий абрикосовый джем. Сухие кубики окунуть в растопленную (40 – 50 °С) глазурь.

**Примечание:** Согласно рекомендациям лучших кондитеров для приготовления Венских Шоколадных кубиков необходимо использовать кувертюр.



# Шоколадно - банановый торт

1 форма 60 x 40 см

## Бисквитная масса:

1,000 кг	Микс „Захер“ (2486)
0,600 кг	Яйцо (цельное)
0,300 кг	Вода
<u>1,900 кг</u>	Всего массы

## Банановый крем:

1,000 кг	Молоко (холодное)
1,000 кг	Сметана
0,800 кг	Ла Ола (2282)
0,200 кг	Банановый сироп
<u>3,000 кг</u>	Всего массы

## Приготовление:

Время взбивания:	8 – 10 минут
Порция теста:	прим. 0,950 кг массы на 1 основание
Температура печи:	220 – 230 °С
Время выпечки:	7 – 8 минут

## Ганаж:

0,300 кг	Сливки
0,400 кг	Глазурные чипсы (1621)
<u>0,700 кг</u>	Всего массы

Сливки довести до кипения и аккуратно вмешать Глазурные чипсы (1621).

## Способ приготовления:

Вышеперечисленные ингредиенты взбивать на высокой скорости около 8 – 10 минут. Массу разделить на две части и равномерно распределить по формам с пергаментной бумагой.

Выпекать при температуре 220 – 230 °С и с закрытым шибером 7 – 8 минут.

Остывшее основание перевернуть, положить в форму, смазать абрикосовым джемом и сверху нанести 2/3 бананового крема. Накрыть вторым пластом, поверхность смазать абрикосовым джемом, сверху равномерно распределить остатки бананового крема. Десерт охладить прим. 30 минут. В заключении поверхность залить ганажем (прим. 40 °С) и посыпать поджаренной миндальной стружкой.

**Примечание:** Вместо Глазурных чипсов (1621) можно использовать Глазурные чипсы классик (3001).



# Мраморный кекс „Премиум“

7 штук по 0,640 кг

## Шоколадная масса:

1,000 кг	Микс „Захер“ (2486)
0,500 кг	Яйцо (цельное)
0,200 кг	Вода
0,300 кг	Растительное масло / Сливочное масло (растопленное)
0,250 кг	Кувертюр (растопленный)
<u>2,250 кг</u>	Всего массы

## Приготовление:

Время взбивания:	2 – 4 минуты
Порция теста:	0,640 кг (1,5 л форма)
Температура печи:	160 – 180 °С
Время выпечки:	40 – 45 минут

## Бисквитная масса:

1,000 кг	Микс Венский бисквит (1459)
0,500 кг	Яйцо (цельное)
0,200 кг	Вода
0,300 кг	Растительное масло / Сливочное масло (растопленное)
0,250 кг	Белый кувертюр (растопленный)
<u>2,250 кг</u>	Всего массы

## Способ приготовления:

Яйцо, воду, растительное масло / растопленное сливочное масло, а также смесь для соответствующей массы быстро перемешать. После этого добавить растопленную шоколадную или белую глазурь (40 – 45 °С) и взбивать на средней скорости около 3-х минут. Чередую, добавлять шоколадную и бисквитную массы в форму для выпечки, придавая мраморный вид. Выпекать при температуре 160 – 180 °С с закрытым шибером 40 – 45 минут. Дать остыть и украсить по желанию.

**Примечание:** Если для приготовления кекса использовать только сливочное масло, то готовый продукт можно назвать Сливочный мраморный кекс.



# Ананасово - кокосовое пирожное

1 форма 60 x 40 см

## Масса:

1,500 кг	Микс „Захер“ (2486)
0,750 кг	Яйцо (цельное)
0,200 кг	Вода (прим.)
0,400 кг	Сливочное масло (растопленное) / Растительное масло
0,200 кг	Кокосовая стружка
<u>3,050 кг</u>	Всего массы

## Приготовление:

Время взбивания:	1 – 2 минуты
Температура печи:	170 – 190 °С
Время выпечки:	40 – 45 минут

## Желе:

0,500 кг	Фруттигель Нейтральный (1463)
0,250 кг	Вода (прим.)
<u>0,750 кг</u>	Всего массы

Желе довести до кипения 90 – 95 °С.

## Способ приготовления:

Вышеперечисленные ингредиенты взбивать на средней скорости 1 – 2 минуты. Массу равномерно распределить по форме, посыпать около 1,000 кг нарезанных небольшими кусочками ананасов. Выпекать при температуре 170 – 190 °С с открытым шибром 40 – 45 минут. Затем довести до кипения прим. 0,500 кг **Фруттигеля Нейтральный** (1463) и 0,250 кг воды, остудить и желировать пирог.

В заключении посыпать поверхность пирога кокосовой стружкой.



# Мандариновое пирожное

1 форма 60 x 40 см

## Бисквитная масса:

1,000 кг	Микс „Захер“ (2486)
0,600 кг	Пастеризованное яйцо (цельное)
0,300 кг	Вода (20 °С)
<u>1,900 кг</u>	Всего массы

## Приготовление:

Время взбивания:	8 – 10 минут
Температура печи:	220 – 230 °С
Время выпечки:	7 – 8 минут

## Крем из сметаны:

1,000 кг	Молоко
1,000 кг	Сметана
0,700 кг	Топфенфикс (1448)
0,350 кг	Сахар
<u>3,050 кг</u>	Всего массы

Взбивать 3 – 4 минуты.

## Мандариновое желе для покрытия:

0,600 кг	Мандарины (пюрированные)
0,700 кг	Фруттигель Нейтральный (1463)
<u>1,300 кг</u>	Всего массы

Слить воду с консервированных мандаринов, пюрировать и вскипятить с Фруттигелем Нейтральным (1463).

## Способ приготовления:

Вышеперечисленные ингредиенты взбивать на самой высокой скорости 8 – 10 минут. Массу разделить на две части и равномерно распределить по формам с пергаментом. Выпекать при температуре 220 – 230 °С и с закрытой вытяжкой 7 – 8 минут.

Охлаждённое основание перевернуть, положить в форму, смазать абрикосовым джемом и сверху нанести 2/3 крема из сметаны. Основание покрыть прим. 1,000 кг мандаринов и накрыть вторым пластом.

Поверхность смазать абрикосовым джемом, затем равномерно нанести остатки крема из сметаны. Пирог охладить примерно 30 минут и в завершении залить тёплым мандариновым желе (прим. 50 °С).



# Мятная мечта

1 форма 60 x 40 см

## Бисквитная масса:

1,000 кг	Микс „Захер“ (2486)
0,600 кг	Пастеризованное цельное яйцо
0,300 кг	Вода
<u>1,900 кг</u>	Всего массы

## Приготовление:

Время взбивания:	8 - 10 минут
Температура печи:	220 - 230 °С
Время выпечки:	7 - 8 минут

## Мятный крем:

1,750 кг	Молоко
0,550 кг	Нуга (шоколадно-ореховая масса)
0,850 кг	Ла Ола (2282)
0,100 кг	Мятный ликёр
<u>3,250 кг</u>	Всего массы

Время взбивания: 3 - 4 минуты.

## Ганаш:

0,300 кг	Взбитые сливки
0,050 кг	Мятный сироп
0,400 кг	Глазурные чипсы (1621)
<u>0,750 кг</u>	Всего массы

Сливки и мятный сироп довести до кипения, затем аккуратно вмешать Глазурные чипсы (1621).

## Способ приготовления:

Вышеперечисленные ингредиенты для бисквитной массы взбивать на высокой скорости ок. 8 – 10 минут. Застелить формы бумагой для выпечки, бисквитную массу равномерно распределить по двум формам. Выпекать при температуре (220 – 230 °С) с открытым шибером. Остывшее основание перевернуть, положить в форму, затем смазать джемом из смородины, а сверху нанести мятный крем (2/3 массы). Накрыть вторым пластом, перевернув его, снова смазать джемом из смородины и покрыть оставшимся мятным кремом. Пирог поставить на 30 минут в холодильник. В завершении покрыть поверхность подогретым ганашем (ок. 40 °С), дать немного остыть и посыпать шоколадной стружкой.

**Примечание:** Вместо Глазурных чипсов (1621) можно использовать Глазурные чипсы классик (3001).

# Микс „Захер“, Захер“

## Рекламный материал



Плакат Торт Захер F22

Артикул: АТ0Н200067

Формат: А3

Упаковка: поштучно



## Данные продукта

Артикул: 2486

**Преимущества продукта:**

- ✦ Простое и рациональное использование;
- ✦ Возможность создавать собственные рецепты;
- ✦ Восхитительный вкус благодаря высокому содержанию какао;
- ✦ Универсален в применении: от шоколадного бисквита до пирогов, испечённых на противне; от Венских шоколадных кубиков до торта Захер.

**Аллергенные вещества:** зерновое сырье с содержанием клейковины, яйцо и продукты их переработки, молоко и продукты его переработки (включая лактозу).

**Упаковка:** в бумажных мешках по 15 кг



**backaldrin®**

*The Kornspitz Company*

