

Технология приготовления воздушно-орехового торта «Полет»



Способ приготовления воздушно-орехового полуфабриката

- Для воздушно-орехового п\ф понадобится: белки, сахар, арахис



Белки с сахаром взбиваем до увеличения
массы в 5-6 раз



Из готовой массы отсаживаем меренги



- В готовую массу добавляем размельченный обжаренный арахис и выливаем на застеленный лист с пергаментом деля массу на 2 пласта



Способ приготовления крема сливочного (основного)

- Размягченное масло сливочное зачистить, разрезать на маленькие кусочки и взбить
- Частями вливать сгущенное молоко во взбитое сливочное масло



Технологическое приготовление воздушно-орехового торта «Полет»

- Два пласта воздушно-орехового п\ф круглой формы смазывают кремом «Сливочный основной» поверхность и боковые стороны также смазывают кремом



Боковые стороны обсыпать воздушно-ореховой крошкой



Кондитерский мешок наполняем шоколадным кремом «Сливочный основной» и отсаживаем его в виде шестиугольника в центре воздушно-орехового п\ф



В центр шестиугольника и на вершины каждого из углов помещают воздушные п/ф возле каждого из этих воздушных п/ф отсаживают листики из кондитерского мешка с насадкой с клинообразными срезами заполненного шоколадным кремом



Спасибо за внимание!!!

