

Рулет «Лакомка»



Технологическая карта бисквита по сборнику рецептов №

Продукты	Брутто	Нетто
Мука	140,5	140,5
Сахар	173,5	173,5
Яйца	289,5	289,5
Эссенция	1,75	1,75
Выход		520

Нового шоколадного по сборнику рецептур №

Продукты	Брутто	Нетто
Масло	130	122,5
Сахар	56,75	56,75
Молоко сгущенное	25,75	25,75
Какао - порошок	15,5	15,5
Ванилин	0,5	0,5
Вода	30	30
Выход		250

Шаг 1.

- Ингредиенты:
- Мука
- Сахар
- Масло
- Какао
- Ванилин
- Сгущенное молоко
- Яйца
- Ромовая эссенция

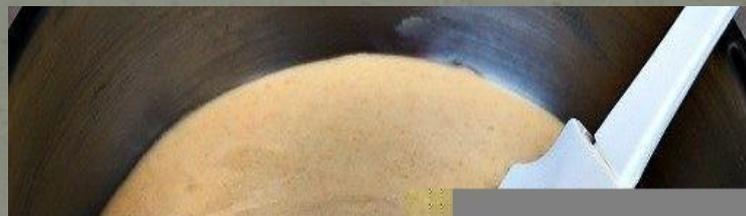
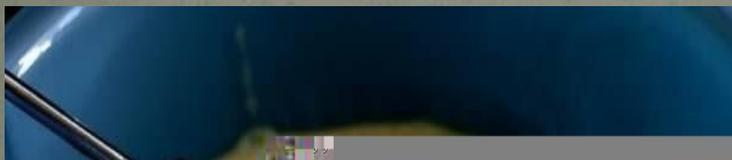
Шаг 2.

- В ёмкость разбиваем яйца и добавляем сахар.
- Взбиваем миксером яйца с сахаром до тех пор, пока наша масса не увеличится в два раза.



Шаг 3.

- К полученной массе добавляем стакан муки.
- и аккуратно, с помощью лопатки, перемешиваем.



Шаг 4.

На противень укладываем пергаментную бумагу.
Выкладываем на него тесто ровным тонким слоем,
чтобы получился квадрат или прямоугольник.
Выпекайте при 210 °С 7 мин.



Шаг 5.

- Промочка бисквита(сироп)
- Смешиваем сахар с водой, варим до растворения сахара, немного охлаждаем, затем вливаем коньяк.



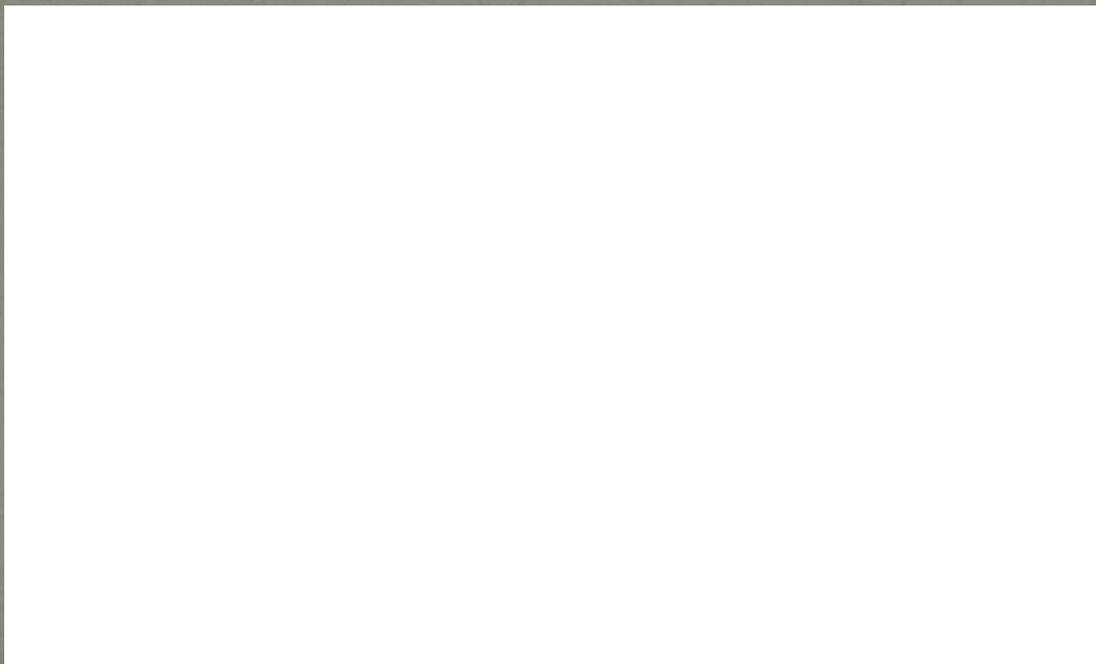
Шаг 7.

- Пропитываем бисквит сиропом.
- Оставляем пропитанный сиропом бисквит на 8 часов.



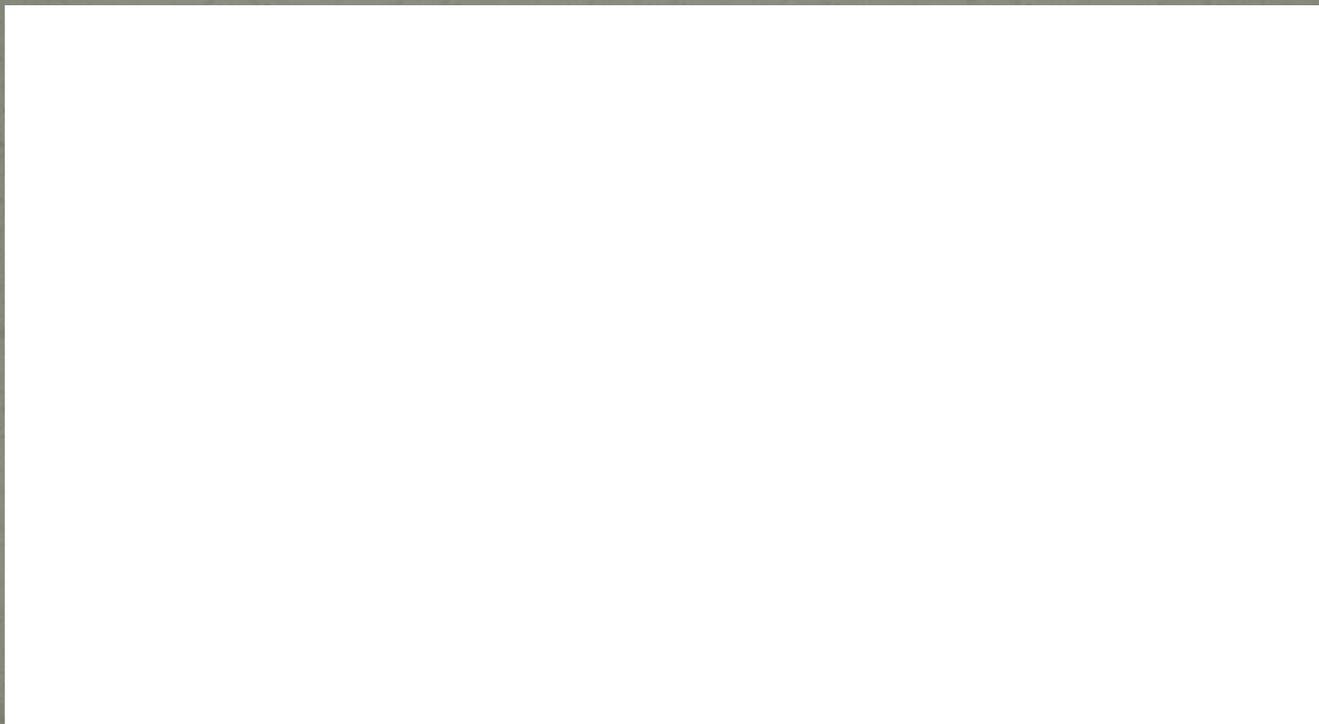
Шаг 8.

- Для крема:
- Масло сначала хорошо взбить миксером (минут 5), оно должно стать легким и воздушным.



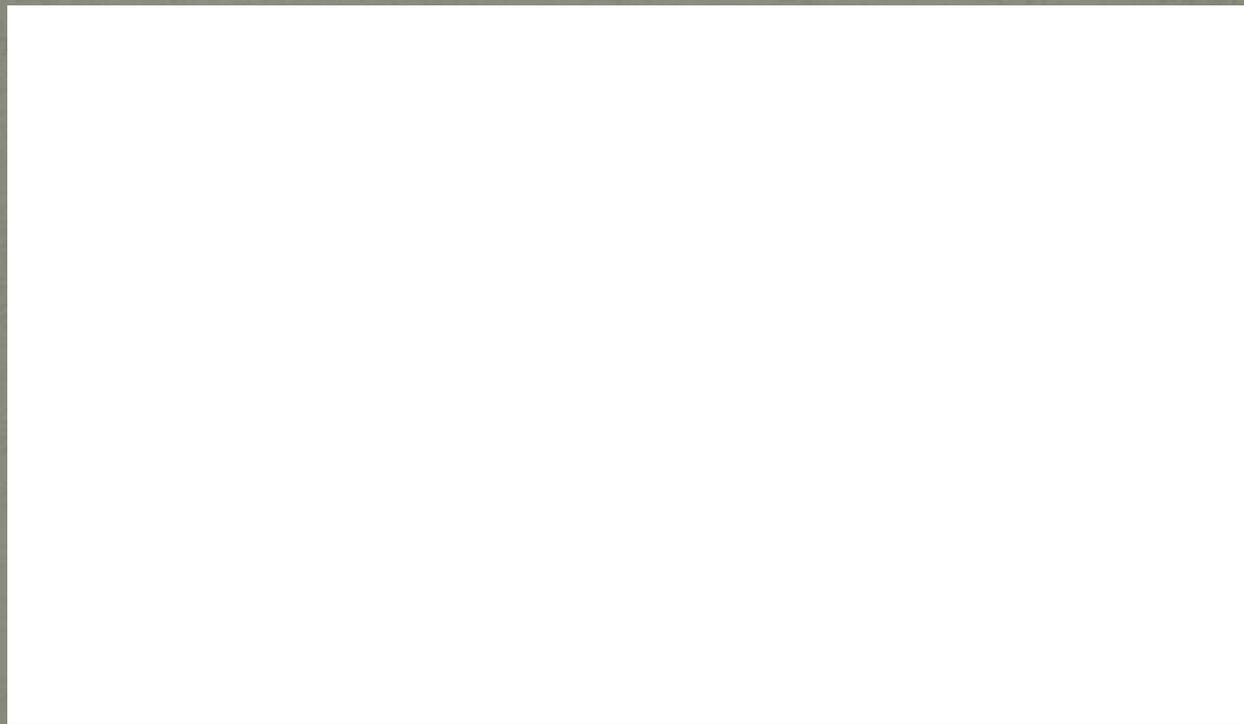
Шаг 9.

- Затем добавлять понемногу сгущенку, продолжая взбивать.



Шаг 10.

- В конце добавить какао и еще раз взбить, чтобы крем стал однородным по цвету и консистенции



Шаг 11.

- Настоявшийся бисквит, смазываем кремом.



Шаг 12.

- Сворачиваем смазанный бисквит с помощью салфетки.



Шаг 13.

- Для белкового крема:
- Яичные белки взбиваем в пышную устойчивую пену.



Шаг 14.

- Затем тоненькой струей вводим сахар в белки.



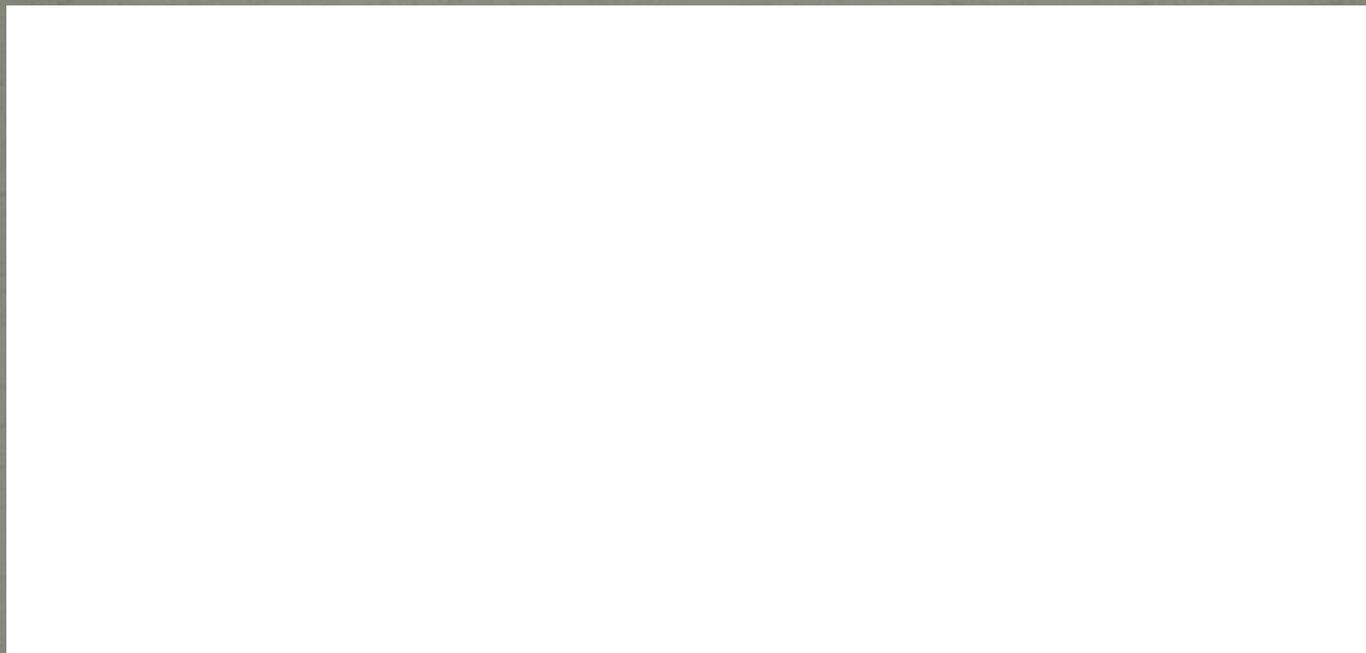
Шаг 15.

- Продолжаем взбивать еще 3 мин, добавляем ванилин



Шаг 16.

- Смазываем готовым кремом рулет.



Шаг 17.

- Подают украсив фигурками из мастики.



Шаг 14.

- Требования к качеству блюда:

Выпеченные изделия должны иметь ровную, не расплывшуюся форму. Блестящую, без надрывов и трещин поверхность, корочку золотистую или светло-коричневого цвета. Мякиш пористый без пустот, эластичный, без закала, не крошливый. Вкус и запах выпеченного теста.