



LEIPURIN



Кондитерская программа 2019



ПЕЧЕНЬЕ «ЛЕГКИЙ ДЕСЕРТ» с ароматом ванили

РЕЦЕПТУРА ПЕЧЕНЬЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода на тонну, кг
Мука пшеничная в/с	3070,00	473,75
Сахар	1930,00	297,83
Смесь для приготовления МКИ и п/ф «Лейту Печенье Воздушное» с ароматом ванили	1000,00	154,32
Яйца	4000,00	617,27
Пекарский порошок «Юни бакпульвер» (Uni Backpulver)	0,018	0,0028
ИТОГО	10000,18	1543,17
ВЫХОД	6480,19	1000,00



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Замес теста	В миксер загружаются все ингредиенты и ½ муки из общего количества и взбиваются на высокой скорости венчиком до пышной массы в течении 7-8 мин. В последнюю очередь в миксер загружается вторая оставшаяся часть муки и аккуратно перемешивается в течение 1 минуты до образования однородной массы.
Температура теста	До 20 °С.
Формование	Тесто выкладывается в кондитерский мешок и отсаживается на лист в виде небольших капелек массой 2-3 грамма.
Выпечка	160 °С 8-10 минут. Чем меньше масса тестовой заготовки, тем более хрустящим будет изделие.

Описание продукта

Легкое, воздушное и хрустящее лакомство для тех, кто следит за фигурой! Минимум калорий на порцию и максимум хорошего настроения на весь день.

LEIPURIN®

ПЕЧЕНЬЕ «ЛЕГКИЙ ДЕСЕРТ» с ароматом ванили

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Наименование	Свойства в изделии
Смесь для приготовления мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов «Лейту Печенье Воздушное» с ароматом ванили	Сухая смесь для приготовления воздушного печенья с ванильным вкусом.

СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Ингредиент	Состав:
Смесь для приготовления мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов «Лейту Печенье Воздушное» с ароматом ванили	Крахмал пшеничный, мука пшеничная высший сорт, пудра сахарная, эмульгаторы (E475, E481), сыворотка сухая молочная, разрыхлители (E500, E450), соль пищевая, ароматизаторы («Ваниль», «Лимон»)



LEIPURIN®

«ЛЕЙТУ ПЕЧЕНЬЕ ВОЗДУШНОЕ С КАКАО»

РЕЦЕПТУРА ПЕЧЕНЬЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода на тонну, кг
Мука пшеничная в/с	2070,00	314,26
Сахар	1930,00	293,00
Смесь для приготовления мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов «Лейту Печенье Воздушное» с какао	2000,00	303,63
Яйца	4000,00	607,26
ИТОГО	10000,00	1518,14
ВЫХОД	6587,01	1000,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Замес теста	В миксер загружаются все ингредиенты и ½ муки из общего количества и взбиваются на высокой скорости венчиком до пышной массы в течении 7-8 мин. В последнюю очередь в миксер загружается вторая оставшаяся часть муки и аккуратно перемешивается в течение 1 минуты до образования однородной массы.
Температура теста	До 20 °С.
Формование	Тесто выкладывается в кондитерский мешок и отсаживается на лист в виде небольших капелек массой 2-3 грамма.
Выпечка	160 °С 8-10 минут. Чем меньше масса тестовой заготовки, тем более хрустящим будет изделие.



«ЛЕЙТУ ПЕЧЕНЬЕ ВОЗДУШНОЕ С КАКАО»

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Наименование	Свойства в изделии
Смесь для приготовления мучных Смесь для приготовления мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов «Лейту Печенье Воздушное» с какао	Сухая смесь для приготовления воздушного печенья со вкусом какао

СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Ингредиент	Состав:
Смесь для приготовления мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов «Лейту Печенье Воздушное» с какао	Крахмал пшеничный, мука пшеничная высший сорт, пудра сахарная, эмульгаторы (E475, E481), сыворотка сухая молочная, какао-порошок, разрыхлители (E500, E450), соль пищевая, ароматизаторы («Ваниль», «Мята», «Лимон»).



Описание продукта

Нежное воздушное хрустящее печенье с ароматом какао

LEIPURIN®



«ЛЕЙТУ ПЕЧЕНЬЕ ВОЗДУШНОЕ С КОФЕ»

РЕЦЕПТУРА ПЕЧЕНЬЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода на тонну, кг
Мука пшеничная в/с	2070,00	314,26
Сахар	1930,00	293,00
Смесь для приготовления мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов «Лейту Печенье Воздушное» с кофе	2000,00	303,63
Яйца	4000,00	607,26
ИТОГО	10000,00	1518,14
ВЫХОД	6587,01	1000,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Замес теста	В миксер загружаются все ингредиенты и $\frac{1}{2}$ муки из общего количества и взбиваются на высокой скорости венчиком до пышной массы в течении 7-8 мин. В последнюю очередь в миксер загружается вторая оставшаяся часть муки и аккуратно перемешивается в течение 1 минуты до образования однородной массы.
Температура теста	До 20 °С.
Формование	Тесто выкладывается в кондитерский мешок и отсаживается на лист в виде небольших капелек массой 2-3 грамма.
Выпечка	160 °С 8-10 минут. Чем меньше масса тестовой заготовки, тем более хрустящим будет изделие.



«ЛЕЙТУ ПЕЧЕНЬЕ ВОЗДУШНОЕ С КОФЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Наименование	Свойства в изделии
Смесь для приготовления мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов «Лейту Печенье Воздушное» с кофе	Сухая смесь для приготовления воздушного печенья с кофейным вкусом.

СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Ингредиент	Состав:
Смесь для приготовления мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов «Лейту Печенье Воздушное» с кофе	Крахмал пшеничный, мука пшеничная высший сорт, пудра сахарная, эмульгаторы (E475, E481), сыворотка сухая молочная, кофесублимированный, какао-порошок, разрыхлители (E500, E450), мускатный орех, корица, соль пищевая, ароматизаторы («Ваниль», «Лимон»)



Описание продукта

Нежное воздушное хрустящее печенье с кофе

LEIPURIN®



КУКИС «МОНИКА ОВСЯНАЯ»

Рецептура печенья

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода, кг, на тонну ГП
Мука пшеничная в/с	315,00	294,65
Сахар	300,00	280,62
Комплексная пищевая добавка «Венская» (Venskaja RU)	100,00	93,54
Яйцо куриное или жидкий меланж	100,00	93,54
Маргарин для выпечки "Crusto" Profi (30)	260,00	243,20
Сироп сахарный «Leipomo» (Лейпомо)	63,00	58,93
Овсяные хлопья 5750	135,00	126,28
Корица	2,00	1,87
Комплексная пищевая добавка «ЛТ Лонг»	1,50	1,40
ИТОГО	1276,50	1194,02
ВЫХОД	1069,08	1000,00



КУКИС «МОНИКА ОВСЯНАЯ»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Замес	Предварительно подготовленный (пластифицированный) маргарин перемешать (не взбивать) с сахаром и сахарным сиропом Лейпомо в течении 2-3 мин на медленной скорости, добавить яйца и перемешать до однородной массы, сахар не должен раствориться. В полученную массу внести овсяные хлопья, КПД Венскую, ЛТ Лонг и муку.
Время замеса	Перемешать 2-4 мин на медленной скорости.
Температура теста	22...24 °С.
Формование	Формование осуществляется на машине типа RHEON с диафрагменной резкой, а также на других отсадочных машинах методом струнной резки.
Выпечка	08-11 мин* (190-200 °С с обдувом*) до «живого» состояния.Края должны затвердеть, а серединка остаться мягкой. *Продолжительность выпечки может меняться в зависимости от влажности теста, времени года, массы тестовой заготовки, особенностей печи и степени ее загрузки.



LEIPURIN®



КУКИС «МОНИКА ОВСЯНАЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Наименование	Свойства в изделии
Комплексная пищевая добавка «Венская» (Venskaja RU)	Комплексная пищевая добавка для приготовления мучных кондитерских изделий (кексов, пирогов, печенья). Использование добавки способствует продлению свежести готовых изделий. Изделие дольше сохраняет мягкость, замедляется процесс черствения. Хорошо удерживает влагу внутри изделия, придает объем, хорошую структуру и разрыхленность, приятный вкус, аромат и цвет изделию.
Сироп сахарный «Leipomo» (Лейпомо)	Сироп сахарный является концентрированным (СВ 80%), частично инвертированным сахарным раствором, состоящим из сахарозы, глюкозы и фруктозы.
Овсяные хлопья 5750	Овсяные хлопья, изготовленные по специальной технологии. Срок годности 16 мес.
Комплексная пищевая добавка «ЛТ Лонг»	Комплексный улучшитель для мучных кондитерских изделий. Предотвращает прогоркание жиров в изделии, продлевая свежесть. Работает как антиоксидант.



СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Ингредиент	Состав:
Комплексная пищевая добавка «Венская» (Venskaja RU)	Подсластитель E420i, разрыхлители (E450i, E500ii), эмульгаторы (E482, E472e, E472b, E471, E470, E477), мальтодекстрин, молоко сухое обезжиренное, загуститель (E415), глюкоза, соль йодированная (соль поваренная пищевая, йодат калия), стабилизаторы (E450i, E450iii), ароматизатор, красители (E160b, E160a).
Сироп сахарный «Leipomo» (Лейпомо)	Сироп сахарный (сахар тростниковый, вода).
Комплексная пищевая добавка «ЛТ Лонг»	Сироп глюкозный сухой, антиокислители (E304, E306), усилитель вкуса (дрожжевой экстракт)

Описание продукта

Европейское печенье с мягкой серединкой, хрустящими краями и привлекательным внешним видом.

Печенье «Николь Апельсиновое»

РЕЦЕПТУРА ПЕЧЕНЬЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода, кг, на тонну
Комплексная пищевая добавка «Венская» (Venskaja RU)	68,46	68,46
Сахар	239,60	239,60
Мука пшеничная в/с	365,30	365,30
Маргарин для выпечки «CRUSTO Profi» NT30	205,38	205,38
Яйцо куриное	205,38	205,38
Компаунд Апельсин	51,34	51,34
Цукаты апельсиновые	61,35	61,35
ИТОГО	1196,81	1196,81
ВЫХОД	-	1000,00



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Замес	Взбить маргарин с сахаром до пышной массы. Добавить яйцо, сбивать 3-5 минут. Далее добавить остальные ингредиенты и перемешать 2-4 минуты до однородной массы.
Температура теста	22-24°C
Формование	Механизированным или ручным способом. Масса тестовой заготовки 20-30г, диаметр 5-6 см
Выпечка	10-12 минут

Печенье «Николь Апельсиновое»

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Наименование	Свойства в изделии
Комплексная пищевая добавка «Венская» (Venskaja RU)	Смесь для мягкого печенья, кексов и маффинов. <ul style="list-style-type: none">- Придает изделию мягкость- Продлевает свежесть- Придает изделию характерный аромат и вкус
Компаунд Апельсин	Ароматическая паста используется для приготовления кремов, начинок, декоративных покрытий при производстве мучных кондитерских изделий и конфет.



СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Ингредиент	Состав:
Комплексная пищевая добавка «Венская» (Venskaja RU)	Подсластитель E420i, разрыхлители (E450i, E500ii), эмульгаторы (E482, E472e, E472b, E471, E470, E477), мальтодекстрин, молоко сухое обезжиренное, загуститель (E415), глюкоза, соль йодированная (соль поваренная пищевая, йодат калия), стабилизаторы (E450i, E450iii), ароматизатор, красители (E160b, E160a).
Компаунд Апельсин	Сахар, вода, глюкозный сироп, глюкозно-фруктозный сироп, регулятор кислотности лимонная кислота (E330), концентрат лимонного сока, мякоть апельсина, концентрат апельсинового сока, ароматические препараты, регулятор кислотности (E331iii), агент желирующий (E440ii).

Описание продукта

Мягкое печенье, которое долго сохраняет свежесть.

ТОРТ «ФРАНЦУЗСКИЙ СТИЛЬ»

РЕЦЕПТУРА ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Полуфабрикат «Бисквит Даккуаз»	335,00	335,00
Полуфабрикат «Крем с миндальным вкусом»	520,00	520,00
Полуфабрикат Глазурь молочная	42,00	42,00
ФЯН Вишня	94,00	94,00
Сахар в гранулах хрустящий	4,00	4,00
Шоколадный декор	5,00	5,00
ИТОГО	1000,00	1000,00
ВЫХОД	1000,00	1000,00



РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАРИКАТА «БИСКВИТ ДАККУАЗ»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Белок сухой яичный обессахаренный	39,00	13,07
Вода (для восстановления белка)	315,00	105,53
Сахар	497,00	166,50
Крошка п/ф Песочного	321,00	107,54
Мука пшеничная в/с	64,00	21,44
ИТОГО	1236,00	414,08
ВЫХОД	1000,00	335,00

ТОРТ «ФРАНЦУЗСКИЙ СТИЛЬ»

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА «КРЕМ С МИНДАЛЬНЫМ ВКУСОМ»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Крем на растительных маслах	505,06	262,63
Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «Ле Кремо Заварной»	72,14	37,51
Вода (в Ле Кремо)	180,38	93,80
Начинка сахарная «Арт-марципан»	252,53	131,32
ИТОГО	1010,11	252,26
ВЫХОД	1000,00	520,00



РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА «КРОШКА ПЕСОЧНАЯ»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Маргарин для выпечки «CRUSTO Profi» (30)	247,47	26,61
Сахар (или сахарная пудра)	247,47	26,61
Соль	1,98	0,21
Яйцо куриное	98,99	10,65
Пекарский порошок «UNI Backpulver»	5,94	0,64
Мука пшеничная в/с	534,52	57,48
ИТОГО	1136,37	122,20
ВЫХОД	1000,00	107,54

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА «ГЛАЗУРЬ»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Глазурь кондитерская 207	930,24	39,07
Масло растительное	69,76	2,93
ИТОГО	1000,00	42,00
ВЫХОД	1000,00	42,00

ТОРТ «ФРАНЦУЗСКИЙ СТИЛЬ»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление полуфабриката «Бисквит Даккуаз»	Сухой яичный белок замочить водой (температура воды 24-25 С) и оставить для набухания на 20-40 мин. Восстановленный белок взбить в миксере венчиком, постепенно добавляя сахар (сначала на средней скорости, затем на высокой) до образования пышной стабильной массы. Затем ввести крошку песочного п/ф, смешанную с мукой, аккуратно перемещивая скребком или силиконовой лопаткой снизу вверх.
Формование	Тесто распределить в кольца для выпечки бисквитов. (на 1/3 высоты кольца)
Выпечка	180 С , 15-18 минут.
Приготовление П/ф «Крем с миндальным вкусом»	Растительные сливки предварительно взбить до полуготовности. Смесь Ле Кремо Заварной смешать с холодной водой в деже миксера при помощи венчика и оставить для стабилизации на 20 мин, затем в заварной крем ввести сахарную начинку Арт-марципан, в последнюю очередь в 2-3 приема ввести растительные сливки.
Приготовление П/ф «Глазурь молочная»	Глазурь молочная растопить и смешать с растительным маслом. Из полученного п/ф подготовить ажурный декор по диаметру торта, и на еще не застывшую глазурь посыпать сахар в гранулах для декорирования.
Сборка изделия	На бисквит Даккуаз из кондитерского мешка по спирали отсадить вишневый конфитюр. Затем из кондитерского мешка с гладким наконечником отсадить крем, на рем уложить ажурный декор из молочной глазури и шоколадный декор.



ТОРТ «ФРАНЦУЗСКИЙ СТИЛЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Смесь для приготовления КИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	Смесь для приготовления ванильного крема
Маргарин для выпечки «CRUSTO Profi» (30)	Эмульсионный жировой продукт, предназначен для выпечки ХБИ и КИ, в качестве ингредиента при замесе теста.
Пекарский порошок «UNI Backpulver»	Пекарский порошок используется в качестве разрыхлителя для бисквитов, печенья, пряников, кексов и других кондитерских изделий, а также для высокорцеатурных сдобных хлебобулочных изделий.
Белок сухой яичный обессахаренный	Применяется для производства суфле, зефира, пастилы, тортов и конфет типа «Птичье молоко», безе, белково-взбиваемых отделочных полуфабрикатов, а также мучных кондитерских изделий.
Глазурь кондитерская 207	Кондитерская глазурь молочного цвета с молочным вкусом, отформованная в виде монеты или плит. Область применения: глазирование кондитерских и хлебобулочных изделий, изготовление объемных декоров и плиточного шоколада.
Конфитюр вишневый	Предназначен для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Термостойкий.
Начинка сахарная Арт-марципан	Начинка термостабильная для хлебобулочных и кондитерских изделий со вкусом и ароматом марципана.
Сахар в гранулах хрустящий «Nib Sugar 2000»	Сахар в гранулах используется для украшения поверхности, наносится перед выпечкой. Во время выпечки не темнеет, не тает. На готовых изделиях не отмокает. Хорошо держится на поверхности. Имеет форму неправильных кристаллов.

ТОРТ «ФРАНЦУЗСКИЙ СТИЛЬ»

СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Смесь для приготовления КИ и МКИ «Лекремо Заварной»	Сахар-песок, загуститель (E1414), сыворотка молочная сухая, молоко сухое обезжиренное, кокосовое масло отвержденное, глюкозный сироп, соль, белок молочный, эмульгатор E481, регулятор кислотности E451, загуститель E401, агент антислеживающий E341, ароматизатор, краситель (E160a, E101i)
Маргарин для выпечки «CRUSTO Profi» (30)	Рафинированный и дезодорированные растительные масла, в т.ч. Модифицированные, вода, эмульгаторы (моно- и диглицериды жирных кислот E471, лецитин соевый E322, адмул Т 80 К E433), консерванты (сорбиновая кислота E200, бензоат натрия E211), ароматизатор, идентичный натуральному, краситель (В-каротин E160a), регулятор кислотности (лимонная кислота E330).
Пекарский порошок «UNI Backpulver»	Разрыхлители E450i, E500ii; агент антислеживающий E170, крахмал кукурузный.
Белок сухой яичный обессахаренный	Белок сухой
Глазурь кондитерская 207 Молочная	Сахар, заменитель масла какао нетемперируемый лауринового типа, молоко сухое обезжиренное, сыворотка сухая молочная, эмульгатор (лецитин соевый E322), краситель (E171), ароматизатор («ванилин», «концентрированное молоко»).
Конфитюр вишневый	Вишня (не менее 60%), сахар (не менее 30%), вода питьевая, загустители (E1442, E418), регулятор кислотности (E330), ароматизатор, консервант (E202), краситель (E163).
Начинка сахарная Арт-марципан	Сахар, вода, маргарин (растительные масла (пальмовое, подсолнечное, модифицированное пальмовое, кокосовое), вода, соль, эмульгаторы (E471, соевый лецитин E322), консервант E200, регулятор кислотности E330, краситель E160a, ароматизатор (масло)), загустители (E1422, E1414), сыворотка молочная сухая, картофельная клетчатка, ароматизатор (марципан), соль, регулятор кислотности E330, консервант E202, краситель E 160a.
Сахар в гранулах хрустящий «Nib Sugar 2000»	Сахароза.

ТОРТ «Малиновый чизкейк»

РЕЦЕПТУРА ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф.	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Полуфабрикат бисквит на Лейту бисквит 5%	231,70	231,70
Крем Чизкейк малиновый	365,85	365,85
Крем чизкейк	243,90	243,90
Декоргель с малиной	121,95	121,95
Декоргель белый	6,10	6,10
Семена арахиса резанные	30,50	30,50
ИТОГО	1000,00	1000,00
ВЫХОД	1000,00	1000,00



РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАРИКАТА БИСКВИТНОГО

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф.	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Смесь «Лейту Бисквит 5%»	60,00	13,90
Яйцо	470,17	108,94
Сахар	313,45	72,64
Мука пшеничная в/с	340,00	78,78
Масло растительное	78,36	18,15
Вода	78,36	18,15
ИТОГО	1340,34	310,56
ВЫХОД	1000,00	231,70

ТОРТ «Малиновый чизкейк»

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА « КРЕМ ЧИЗКЕЙК »

Наименование сырья	Норма расхода на тонну ПФ, кг	Норма расхода на тонну ГП, кг
Крем на растительных маслах	300,00	73,17
Фонд нейтральный	90,00	21,95
Сыр сливочный	600,00	146,34
Сахарная пудра	75,00	18,30
Вода	30,00	7,31
ИТОГО	1095,00	267,07
ВЫХОД	1000,0	243,90

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА « КРЕМ ЧИЗКЕЙК МАЛИНОВЫЙ »

Наименование сырья	Норма расхода на тонну ПФ, кг	Норма расхода на тонну ГП, кг
Крем чизкейк	1000,00	365,84
Компаунд малина	30,00	10,98
ИТОГО	1030,00	376,82
ВЫХОД	1000,00	365,85

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА « ДЕКОРГЕЛЬ С МАЛИНОЙ »

Наименование сырья	Норма расхода на тонну ПФ, кг	Норма расхода на тонну ГП, кг
Белнап нейтральный	355,00	43,29
Делифрут Малина	355,00	43,29
Вода	355,00	43,29
ИТОГО	1065,00	129,88
ВЫХОД	1000,00	121,95



ТОРТ «Малиновый чизкейк»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление бисквитного теста	Все ингредиенты дозировать в дежу миксера, взбивать на средней скорости 8-12 мин. (на высокой скорости не взбивать!)
Формование	Тесто залить в кольцо нужного диаметра
Выпечка	170-180 С 25-30 минут (в зависимости от вида печи).
Крем чизкейк	Сливочный сыр комнатной температуры взбить на средней скорости 3-4 минуты, добавить взбитые сливки, перемешать на средней скорости до однородности. Фонд нейтральный смешать с сахарной пудрой и водой 50С, смешать с сырной массой.
Крем чизкейк малиновый	В готовый крем чизкейк добавить компаунд малина, перемешать до однородности.
Покрытие с малиной	Гель Белнап смешать с водой, довести до кипения, добавить делифрут малиновый, перемешать, остудить до 40С.
Сборка изделия	Внутреннюю сторону кольца обернуть бордюрной лентой. В форму выложить выпеченный бисквит высотой 1.5 см, Затем выложить малиновый кремчизкейк, выровнять поверхность. Сверху выложить кремчизкейк. Заготовку выдержать в холодильнике для стабилизации массы. Верхнюю поверхность покрыть гелем с малиной, нанести полосы из белого геля, охладить. Удалить форму



Торт «Малиновый чизкейк»

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Смесь «Лейту Бисквит 5%»	Высококонцентрированная смесь для мучных кондитерских изделий (бисквита, печенья, вафель). Рекомендуемый процент смеси к общей массе теста – от 0,5 до 5,0%. Дозировка смеси может меняться в зависимости от рецептуры. Преимущества: - упрощается технологический процесс (одностадийный замес) - масса при замесе теста более стабильна - взбитая масса устойчива при хранении. Выпеченный бисквитный полуфабрикат имеет большой объем, равномерную пористость и дольше сохраняет мягкость и свежесть.
Делифрут Малина	Фруктовый наполнитель для приготовления кондитерских изделий, а также для использования в выпечке
Белнап нейтральный	Желеобразный продукт, предназначенный для производства желе, создания блестящей поверхности изделий тортов и пирожных, априкотирования фруктов. Получаемое желе при разрезании имеет ровный срез
Фонд нейтральный	Комплексная пищевая добавка – стабилизатор для приготовления сливочного крема.



Торт «Малиновый чизкейк»

СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Наименование: Смесь «Лейту Бисквит 5%»	Состав: Эмульгатор (E475, E471), носитель (E433), крахмал пшеничный, разрыхлитель (E450, E500), мука пшеничная, соль
Делифрут Малина	Малина, вода, сахар, загуститель (E1442), регулятор кислотности (E330), уплотнитель (E509), консервант (E202), краситель (E120), натуральный ароматизатор,
Белнап нейтральный	Сироп глюкозно-фруктозный, вода питьевая, сахар, агенты желирующие: (пектин, каррагинан), загуститель (ксантановая камедь), регуляторы кислотности (E330, E331iii, E341iii), консервант (сорбат калия), агент желирующий (хлорид калия).
Фонд Нейтральный	Сахар, сухой глюкозный сироп, желатин, загуститель (E1414), сухой яичный желток, регулятор кислотности (E450i), соль.



Торт «Шоколад-банан»

РЕЦЕПТУРА ТОРТА

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну ПФ	Норма расхода, кг, на тонну ГП
Полуфабрикат «Бисквит шоколадный Лейту Бискви Шокопай»	460,52	460,52
Полуфабрикат кондитерский «Крем Кармона Банан»	494,53	494,53
Декоргель Какао	44,95	44,95
ИТОГО	1000,00	1000,00
ВЫХОД	1000,00	1000,00



РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАРИКАТА «БИСКВИТ ШОКОЛАДНЫЙ Лейту Бискви Шокопай»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну п/ф	Норма расхода, кг, на тонну г.п
Смесь для бисквита Лейту Бискви Шокопай	165,80	76,35
Сахар	180,21	82,99
Мука пшеничная в/с	266,73	122,83
Яйцо	360,44	165,98
Масло растительное	158,60	73,03
Вода	156,60	72,11
ИТОГО	1288,38	593,29
ВЫХОД	1000,00	460,52

Торт «Шоколад-банан»

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАРИКАТА «КРЕМ КАРМОНА-БАНАН»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну п/ф	Норма расхода, кг, на тонну г.п
Крем на растительных маслах	751,10	371,44
Смесь для крема Кармона	42,81	21,17
Вода	107,41	53,12
Желатин	9,76	4,83
Вода	60,10	29,74
Компаунд Банан	48,82	24,14
ИТОГО	1020,00	504,44
ВЫХОД	1000,00	494,53



Торт «Шоколад-банан»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление бисквита Шоколадного Лейту Бискви Шокопай	Все ингредиенты одновременно дозировать в дежу миксера, взбивать лопаткой на средней скорости 8-12 мин. Тесто разлить по формам нужного диаметра. Выпекать при температуре 180-170С 25-30 минут (в зависимости от вида печи).
Приготовление Крем Кармона Банан	Смесь для крема Кармона смешать с водой до получения заварного крема. Желатин замочить в воде. Сливки взбить до полуготовности. Соединить сливки с заварным кремом, добавить компаунд банан, ввести распущенный желатин, перемешать.
Сборка изделия	Выпеченный остывший бисквит поделить на три части. На одну часть равномерно нанести крем банановый, сверху уложить вторую часть бисквита. Верхнюю поверхность покрыть кремом банановым, выровнять поверхность. Сверху отсадить шишечки из бананового крема круглой насадкой, уложить кубики шоколадного бисквита, заглазированного в шоколадном геле. Декорировать тонкими полосками геля какао.



Торт «Шоколад-банан»

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Наименование	Состав
Смесь «Лейту Бискви Шокопай	Смесь для приготовления шоколадного бисквита
Крем Кармона	Смесь для быстрого приготовления холодным способом крема и начинки для выпечки в открытых изделиях с ванильным вкусом
Компаунд Банан	Ароматическая паста используется для приготовления кремов, начинок, декоративных покрытий при производстве мучных кондитерских изделий и конфет.
Декоргель Какао	Готовое покрытие для глазирования поверхностей кондитерских изделий со вкусом тёмного шоколада.. Может подвергаться заморозке.

СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Наименование	Состав
Смесь «Лейту Бискви Шокопай	Пудра сахарная, пшеничный крахмал, мука пшеничная в/с эмульгаторы (E475- эфиры полиглицерина и жирных кислот, E481- стеароиллактат натрия), разрыхлители (E500, E450), сухое обезжиренное молоко, какао порошок, декстроза.
Крем Кармона	Сахар, загуститель (E1414), сухая молочная сыворотка, загуститель (E401), глюкозный сироп, растительный жир (пальмовый), регулятор кислотности (E450iii), эмульгатор (E472b), ароматизатор, краситель бета-каротин.
Компаунд Банан	Сахар, пюре банана, глюкозный сироп, вода, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (E330), краситель концентрат моркови.
Декоргель Какао	Продукт не содержит компонентов, полученных из (или) с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО).

LEIPURIN

ТОРТ «АПЕЛЬСИН МАРАКУЙЯ»

РЕЦЕПТУРА ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Полуфабрикат «Бисквит карамельно-солодовый»	179,00	179,00
Полуфабрикат сироп	117,25	117,25
Полуфабрикат «Крем Апельсин»	322,21	322,21
Полуфабрикат «Желе Маракуйя»	295,52	295,52
Зеркальное покрытие «Белый шоколад»	62,19	62,19
Декор Гель нейтральный	14,30	14,30
Глазурь шоколадная «Рapid Фонденте»	9,53	9,53
ИТОГО	1000,00	1000,00
РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАРИКАТА «БИСКВИТ КАРАМЕЛЬНО-СОЛОДОВЫЙ»	1000,00	1000,00
ВЫХОД		



Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Яйцо	430,11	76,99
Сахар	215,05	38,49
Сироп сахарный «Leipomo»	107,53	19,25
Экстракт солодовый жидкий «Барлей Мальт Экстракт Дарк»	37,63	6,74
Мука пшеничная в/с	376,34	67,36
Смесь «Лейту Бисквит 5%»	64,52	11,55
Вода (в тесто)	86,02	15,40
ИТОГО	1317,20	235,78
ВЫХОД	1000,00	179,00

ТОРТ «АПЕЛЬСИН МАРАКУЙЯ»

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА «СИРОП»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Сахар	476,19	55,83
Вода	634,92	74,74
ИТОГО	1111,10	130,57
ВЫХОД	1000,00	117,25

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА «ЖЕЛЕ МАРАКУЙЯ»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Смесь для приготовления желе «Инстант Джелли»	37,78	11,16
Сахар	226,71	67,00
Вода	755,70	223,32
Компаунд Маракуйя	50,00	14,78
Краситель пищевой (по желанию)		
ИТОГО	1079,19	316,26
ВЫХОД	1000,00	295,52



ТОРТ «АПЕЛЬСИН МАРАКУЙЯ»

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА «МЕРЕНГА»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Белок сухой яичный обессахаренный	48,09	4,65
Вода (в белок)	288,55	27,90
Сахар	673,39	65,11
ИТОГО	1010,03	97,66
ВЫХОД	1000,00	96,69

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА «КРЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	59,39	19,14
Вода (в ЛеКремо)	148,49	47,84
П/ф «Меренга»	96,69	31,15
Крем на растительных маслах	414,36	133,51
Компаунд Апельсин	27,62	8,90
Желатин	5,52	1,78
Вода (в желатин)	27,60	8,89
Сметана (или сметанный продукт)	226,24	72,90
ИТОГО	1005,91	324,11
ВЫХОД	1000,00	322,21



ТОРТ «АПЕЛЬСИН МАРАКУЙЯ»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление бисквитного теста	Все ингредиенты дозировать в дежу миксера, взбивать на средней скорости 8-12 мин.
Формование	Тесто равномерно распределить на противень, застеленный пергаментом или разлить в кольца для выпечки бисквитов. (для d 18 см – т.з.400-450 г)
Выпечка	180-200 С , 10-14 минут для размазки и 170-175 С, 25-35 мин для формового б-та (в зависимости от вида печи).
Приготовление П/ф «Желе Маракуйя»	Воду довести до кипения. Смешать в сухом виде сахар и смесь для приготовления желе «Инстант Джелли» и ввести в кипящую воду при постоянном перемешивании до полного растворения сахара. Желе снять с плиты, ввести Компаунд Маракуйя и по желанию краситель, хорошо перемешать. Желе можно сразу залить в форму нужного диаметра и оставить для застывания, а можно использовать, заливая его поверх слоя крема, но при таком использовании желе требуется охладить.
Приготовление П/ф «Меренга»	Сухой белок восстановить. Для этого сухой белок смешать с водой , температурой 24-25 С, оставить для набухания на 20-40 мин. Затем белок взбить в миксере при помощи венчика, постепенно добавляя сахар. Взбивать до образования крепкой устойчивой массы.
Приготовление П/ф «Крем Апельсиновый»	Подготавливаем все составляющие для приготовления мусса. Смесь для приготовления заварного крема ЛеКремо заварной смешать с холодной питьевой водой (в миксере при помощи венчика на высокой скорости), дать крему настояться ок. 20 мин. Желатин предварительно замочить в холодной воде. Подготавливаем п/ф Меренга. Растительные сливки взбить до мягких пиков. Приготовление крема: <ol style="list-style-type: none">1. Взбитые раст. Сливки смешать с п/ф Меренга2. В заварной крем добавить компаунд Апельсин, сметану, перемешать, ввести распущенный желатин.3. В 2 аккуратно ввести 1, смешивая при помощи ручного венчика. Крем использовать сразу после приготовления.
Подготовка зеркальной глазури Белый шоколад	Зеркальную глазурь подогреть в МКВ печи или на водяной бане до полного расплавления, можно добавить до 10% воды. Добавить пищевой краситель по желанию. Глазурь охладить до рабочей температуры (38-40 С).
Сборка изделия	Формовой бисквит нарезать на слои нужной толщины. Для приготовления торта используем 2 слоя бисквита. Собираем торт в кольце нужного доаметра, внутреннюю поверхность прокладываем бордюрной лентой, по схеме: бисквит – сироп - Крем Апельсиновый - Желе Маракуйя - Крем



ТОРТ «АПЕЛЬСИН МАРАКУЙЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Смесь «Лейту Бисквит 5%»	Высококонцентрированная смесь для мучных кондитерских изделий (бисквита, печенья, вафель). Рекомендуемый процент смеси к общей массе теста – от 0,5 до 5,0% . Дозировка смеси может меняться в зависимости от рецептуры. Преимущества: - упрощается технологический процесс (одностадийный замес) - масса при замесе теста более стабильна - взбитая масса устойчива при хранении. Выпеченный бисквитный полуфабрикат имеет большой объем, равномерную пористость и дольше сохраняет мягкость и свежесть.
Сироп сахарный «Leipomo»	Тёмный сахарный сироп с сладким вкусом и ароматом
Экстракт солодовый жидкий «Барлей Мальт Экстракт Дарк»	Экстракт «Barley Malt Extract Dark» используется при выпечке ржаного и ржано-пшеничного хлеба, для приготовления напитков и кваса, в различных продуктах вместо искусственных красителей. Применение экстракта удлиняет срок хранения хлеба, придает особую мягкую консистенцию и отличную структуру мякишу, дает хороший подъем теста в печи, улучшает вкус готовых изделий
Полуфабрикат кондитерский отделочный «Глазурь зеркальная Гласса а Спеккио ал Чокcolato Бьянка»	Зеркальная глазурь со вкусом белого шоколада для покрытия кондитерских изделий.
Смесь для приготовления КИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	Смесь для приготовления ванильного крема
Масса желейная нейтральная	Пищевой отделочный полуфабрикат – декор-гель. Применяется для украшения, глазирования и декорирования тортов, пирожных, мороженого и выпечки, покрытия фруктов.
Глазурь кондитерская шоколадная Рапид Фонденте	Лауриновая кондитерская глазурь в форме дисков. Заменитель тёмного шоколада. Используется для глазирования кондитерских изделий, изготовления шоколадного декора.
Смесь для приготовления желе «Инстант Джелли»	Порошкообразный компонент для получения прозрачных желейных масс. Приготовленное желе механически стабильно, устойчиво к замораживанию и размораживанию, при разрезании дает ровный срез.
Компаунд Маракуйя, Апельсин	Ароматическая паста используется для приготовления кремов, начинок, декоративных покрытий при производстве мучных кондитерских изделий и конфет.
Белок сухой личный обезжиренный	Применяется для производства суфле, зефира, пастилы, тортов и конфет типа «Птичье молоко», безе, белково-взбиваемых отделочных полуфабрикатов, а также мучных кондитерских изделий.

ТОРТ «АПЕЛЬСИН МАРАКУЙЯ»

СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Наименование: Смесь «Лейту Бисквит 5%»	Состав: Эмульгатор (E475, E471), носитель (E433), крахмал пшеничный, разрыхлитель (E450, E500), мука пшеничная, соль
Смесь для приготовления КИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	Сахар-песок, загуститель (E1414), сыворотка молочная сухая, молоко сухое обезжиренное, кокосовое масло отвержденное, глюкозный сироп, соль, белок молочный, эмульгатор E481, регулятор кислотности E451, загуститель E401, агент антислеживающий E341, ароматизатор, краситель (E160a, E101i)
Сироп сахарный «Leipomo»	Сироп
Экстракт солодовый жидкий «Барлей Мальт Экстракт Дарк»	Солод ячменный, ячмень, вода.
Полуфабрикат кондитерский отделочный «Глазурь зеркальная Гласса а Спекио ал Чокколато Бьянка»	Белый шоколад (30 %) (сахар, какао-масло, цельное сухое молоко), глюкоза, вода, сахар, загустители (E440, E407, E341iii), регулятор кислотности (E270), консервант (E202), эмульгатор (E471), краситель (E171), ароматизаторы.
Масса желейная нейтральная	Вода, сироп глюкозный, сахар, загустители: глицерин E422, пектин E440, каррагинан E407, пищевая добавка E466, регуляторы кислотности: цитрат натрия E331, цитрат кальция E333, кислота лимонная E330, консерванты: сорбат калия E202, бензоат натрия E211, подсластитель E954.
Глазурь кондитерская шоколадная Рапид Фонденте	Сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры (пальмоядровые), обезжиренный какао-порошок (16%), эмульгатор (E322), ароматизатор (ванилин).
Смесь для приготовления желе «Инстант Джелли»	Сахар, модифицированный крахмал, загустители (E407, E410), регулятор кислотности (E331iii)
Компаунд Маракуйя, Апельсин	Сахар, глюкозный сироп, вода, глюкозно-фруктозный сироп, регулятор кислотности лимонная кислота (E330), концентрат апельсинового сока, загуститель (E1422), агент желеобразующий (E440i), пищевые красители: экстракт сафлора, лимона, ароматические препараты, натуральные ароматические вещества.
Белок сухой яичный обессахаренный	Сухой яичный белок

ТОРТ «ЧИА-ТРОПИК»

РЕЦЕПТУРА ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Полуфабрикат «Бисквит на Лейту 5%	94,94	94,94
Полуфабрикат сироп	26,38	26,38
Полуфабрикат «Суфле маракуйя»	311,20	311,20
Полуфабрикат «Желе Манго»	127,30	127,30
Суфле йогуртовое с семенами чиа	289,72	289,72
Желейное покрытие с маракуйей и чиа	141,86	141,86
Декор Барбара	8,60	8,60
ИТОГО	1000,00	1000,00
ВЫХОД	1000,00	1000,00

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАРИКАТА «БИСКВИТ НА ЛЕЙТУ 5%»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Яйцо	560,00	53,17
Сахар	270,00	25,64
Мука пшеничная в/с	290,00	27,54
Смесь «Лейту Бисквит 5%»	60,00	5,70
Вода (в тесто)	160,00	15,19
ИТОГО	1340,00	127,24
ВЫХОД	1000,00	94,94



ТОРТ «ЧИА-ТРОПИК»

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА «СИРОП»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Сахар	476,19	12,56
Вода	634,92	16,75
ИТОГО	1111,10	29,31
ВЫХОД	1000,00	26,38

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА «ЖЕЛЕЙНОЕ ПОКРЫТИЕ С МАРАКУЙЕЙ»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Смесь для приготовления желе «Инстант Джелли»	32,56	4,62
Сахар	195,38	27,72
Вода	651,28	92,41
Декоргель Маракуйя	187,60	26,62
Семена чиа	12,40	1,76
Краситель пищевой (по желанию)		
ИТОГО	1079,22	153,13
ВЫХОД	1000,00	141,86



ТОРТ «ЧИА-ТРОПИК»

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА «ЖЕЛЕ С МАНГО»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Начинка Манго нетермостабильная	921,05	117,25
Вода	110,53	14,07
Желатин	18,42	2,34
ИТОГО	1050,00	133,66
ВЫХОД	1000,00	127,30

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА «СУФЛЕ МАРАКУЙЯ»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Крем на растительных маслах	748,93	233,06
Желатин	14,98	4,66
Вода	89,85	27,96
Компаунд Маракуйя	38,94	12,12
Молоко сгущеное белое	157,28	48,94
Краситель пищевой (по желанию)	0,02	0,01
ИТОГО	1050,00	326,75
ВЫХОД	1000,00	311,20



ТОРТ «ЧИА-ТРОПИК»

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА «МЕРЕНГА»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Белок сухой яичный обессахаренный	48,09	1,50
Вода (в белок)	288,55	8,99
Сахар	673,39	20,97
ИТОГО	1010,03	31,46
ВЫХОД	1000,00	31,15

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА «СУФЛЕ ЙОГУРТОВОЕ С СЕМЕНАМИ ЧИА»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф	Норма расхода, кг, на тонну Г.П.
Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	43,01	12,46
Вода (в ЛеКремо)	107,52	31,15
П/ф «Меренга»	107,52	31,15
Крем на растительных маслах	501,76	145,36
Йогурт натуральный питьевой	215,04	62,30
Желатин	9,47	2,74
Вода (в желатин)	50,18	14,54
Семена чиа	14,34	4,15
ИТОГО	1048,94	303,85
ВЫХОД	1000,00	289,72



ТОРТ «ЧИА-ТРОПИК»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление бисквитного теста	Все ингредиенты дозировать в дежу миксера, взбивать на средней скорости 8-12 мин.
Формование	Тесто равномерно распределить на противень, застеленный пергаментом или разлить в кольца для выпечки бисквитов. (для d 18 см – т.з.400-450 г)
Выпечка	180-200 С , 10-14 минут для размазки и 170-175 С, 25-35 мин для формового б-та (в зависимости от вида печи).
Приготовление П/ф «Желейное покрытие Маракуйя»	Воду довести до кипения. Смешать в сухом виде сахар и смесь для приготовления желе «Инстант Джелли» и ввести в кипящую воду при постоянном перемешивании до полного растворения сахара. Желе снять с плиты, ввести Декоргель Маракуйя и по желанию краситель, хорошо перемешать. Желе можно сразу залить в форму нужного диаметра и оставить для застывания, а можно использовать, заливая его поверх слоя крема, но при таком использовании желе требуется охладить до 50С
Приготовление П/ф «Меренга»	Сухой белок восстановить. Для этого сухой белок смешать с водой , температурой 24-25 С, оставить для набухания на 20-40 мин. Затем белок взбить в миксере при помощи венчика, постепенно добавляя сахар. Взбивать до образования крепкой устойчивой массы.
Приготовление Желе Манго	Желатин замочить в холодной воде , затем распустить, ввести в начинку Манго, перемешать, использовать сразу
Приготовление П/ф «Суфле йогуртовое с семенами чиа»	Подготавливаем все составляющие для приготовления мусса. Смесь для приготовления заварного крема ЛеКремо заварной смешать с холодной питьевой водой (в миксере при помощи венчика на высокой скорости), дать крему настояться ок. 20 мин. Желатин предварительно замочить в холодной воде. Подготавливаем п/ф Меренга. Растительные сливки взбить до мягких пиков. Приготовление крема: 1. Взбитые раст. Сливки смешать с п/ф Меренга 2. В заварной крем добавить йогурт, семена чиа, перемешать, ввести распущенный желатин. 3. В 2 аккуратно ввести 1, смешивая при помощи ручного венчика. Крем использовать сразу после приготовления.
Приготовление Суфле Маракуйя	Крем на растительных маслах взбить до мягких пиков, добавить молоко сгущенное, компаунд Маракуйя, краситель по желанию, ввести распущенный желатин, перемешать до однородной массы
Сборка изделия	Формовой бисквит нарезать на слои нужной толщины. Для приготовления торта используем 2 слоя бисквита. Собираем торт в кольце нужного диаметра, внутреннюю поверхность прокладываем бордюрной лентой, по схеме: бисквит – сироп – суфле с чиа – бисквит-Суфле Маракуйя-Желе Манго – Суфле Маракуйя – Суфле с чиа – Желейное покрытие с Маракуйей– декор.

ТОРТ «ЧИА-ТРОПИК»

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Смесь «Лейту Бисквит 5%»	Высококонцентрированная смесь для мучных кондитерских изделий (бисквита, печенья, вафель). Рекомендуемый процент смеси к общей массе теста – от 0,5 до 5,0% . Дозировка смеси может меняться в зависимости от рецептуры. Преимущества: - упрощается технологический процесс (одностадийный замес) - масса при замесе теста более стабильна - взбитая масса устойчива при хранении. Выпеченный бисквитный полуфабрикат имеет большой объем, равномерную пористость и дольше сохраняет мягкость и свежесть.
Начинка Манго	Нетермостабильная начинка с кусочками Манго. Используется для наполнения выпеченных полуфабрикатов, приготовления желе, суфле.
Смесь для приготовления КИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	Смесь для приготовления ванильного крема
Декоргель Маракуйя	Пищевой отделочный полуфабрикат – декор-гель. Применяется для украшения, глазирования и декорирования тортов, пирожных, мороженого и выпечки, покрытия фруктов.
Декор Барбара	Смесь белого и темного шоколада. Используется для декора поверхностей изделий
Смесь для приготовления желе «Инстант Джелли»	Порошкообразный компонент для получения прозрачных жележных масс. Приготовленное желе механически стабильно, устойчиво к замораживанию и размораживанию, при разрезании дает ровный срез.
Компаунд Маракуйя	Ароматическая паста используется для приготовления кремов, начинок, декоративных покрытий при производстве мучных кондитерских изделий и конфет.
Белок сухой яичный обессахаренный	Применяется для производства суфле, зефира, пастилы, тортов и конфет типа «Птичье молоко», безе, белково-взбиваемых отделочных полуфабрикатов, а также мучных кондитерских изделий.

ТОРТ «ЧИА-ТРОПИК»

СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Наименование: Смесь «Лейту Бисквит 5%»	Состав: Эмульгатор (E475, E471), носитель (E433), крахмал пшеничный, разрыхлитель (E450, E500), мука пшеничная, соль
Смесь для приготовления КИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	Сахар-песок, загуститель (E1414), сыворотка молочная сухая, молоко сухое обезжиренное, кокосовое масло отвержденное, глюкозный сироп, соль, белок молочный, эмульгатор E481, регулятор кислотности E451, загуститель E401, агент антислеживающий E341, ароматизатор, краситель (E160a, E101i)
Начинка Манго	Манго, вода, сахар, загуститель (E1442), регулятор кислотности (E330), консервант (E202), растительный экстракт.
Декоргель Маракуйя	Глюкозный сироп, вода, желирующие компоненты (E440, E401, E407, E415), лимонная кислота (E330), натуральный ароматизатор, регуляторы кислотности (E331, 341), консервант (E202)
Декор Барбара	Сахар, какао-масса, какао-масло, эмульгатор лецитин соевый E322, ароматизатор натуральный.
Смесь для приготовления желе «Инстант Джелли»	Сахар, модифицированный крахмал, загустители (E407, E410), регулятор кислотности (E331iii)
Компаунд Маракуйя	Сахар, глюкозный сироп, вода, глюкозно-фруктозный сироп, регулятор кислотности лимонная кислота (E330), концентрат апельсинового сока, загуститель (E1422), агент желирующий (E440i), пищевые красители: экстракт сафлора, лимона, ароматические препараты, натуральные ароматические вещества.
Белок сухой яичный обессахаренный	Сухой яичный белок