

Технология приготовления торта «Прага»



Технология приготовления бисквитного полуфабриката

- Яйцо
- Сахар
- Масло сливочное
- Какао
- Мука



Технология приготовления Крем «Пражский»

- Яичные желтки
- Вода
- Сгущенное молоко
- Сливочное масло
- Какао
- Ванильная пудра



Технология приготовления Помада шоколадная

- Вода
- Сахар
- Патока
- Эссенция
- Какао
- Ванильная пудра



Отделка готового изделия

● Готовят бисквит «Прага». Выпекают в круглых формах. После выпечки охлаждают, зачищают и нарезают бисквит по горизонтали на три пласта. Склеивают пласты между собой кремом «Пражский» и ставят в холодильник до полного охлаждения. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом, глазируют шоколадной помадой. После ее застывания поверхность украшают кремом

