**Сметано-малиновый торт**

**Сводная рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Бисквит Йогуртовый | 190 | В кольцо d16 см положить бисквит, малиновый мусс, затем опять бисквит и сверху мусс сметанный. Положить в холодильник для стабилизации. Гель «Бостон» подогреть до 35 градусов и за глазировать заготовку. |
| Мусс малиновый  | 305 |
| Мусс сметанный | 280 |
| Гель холодного нанесения «Бостон» Малина  | 150 |
| Итого | 925 |

**Йогуртовый бисквит**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Смесь сухая для маффинов «Фа Маффин Йогурт» | 25 |  Смешать все ингредиенты в миксере с помощью лопатки на медленной скорости в течение 4-6 минут. Вылить на силиконовый коврик. Выпекать при T 195 градусов C около 7 минут. Из остывшего пласта вырезать 2 пласта d16 см. |
| Вода питьевая | 30 |
| Масло растительное | 30 |
| Мука пшен в/с | 35 |
| Яйцо куриное  | 30 |
| Сахар-песок | 40 |
| Итого | 190 |

**Мусс малиновый**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Смесь сухая для суфле и муссов «Фа Фонд» со вкусом Сметаны | 35 | Сухую смесь «Фа Фонд» развести кипяченой водой. Сливки взбить, соединить с разведенным «Фа Фондом» затем добавить конфитюр и перемешать до однородной массы. |
| Вода питьевая | 45 |
| Крем для взбивания «Фантазия» на растительных жирах 27% | 150 |
| Конфитюр «Деликатесный» К Малиновый | 75 |
| Итого | 305 |

**Сметанный мусс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Смесь сухая для суфле и муссов «Фа Фонд со вкусом сметаны» | 35 | Сухую смесь «Фа Фонд» развести кипяченой водой комнатной температуры. Сливки взбить, соединить с разведенным «Фа Фондом» и перемешать до однородной массы.  |
| Вода питьевая | 45 |
| Крем для взбивания «Фантазия» на растительных жирах 27% | 200 |
| Итого | 280 |