**Муссовый торт «Йогуртовая нежность»**



**Сводная рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Йогуртовый мусс | 900 | В железное кольцоd=18см положить бисквит, затем 50 % мусса. На мусс разбросать равномерно по периметру кубики желе. Залить оставшимся муссом и дать стабилизироваться в холодильнике . |
| Желе из Черной Смородины | 210 |
| Ванильно-сливочный бисквит | 190 |
| Итого | 1328 |

**Ванильно-сливочный бисквит**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Смесь сухая для маффинов «Фа Маффин Ванильно-сливочный» | 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. |
| Вода питьевая | 30 |
| Масло растительное | 30 |
| Мука пшен в/с | 35 |
| Яйцо куриное | 30 |
| Сахар-песок | 40 |
| Итого | 190 |

**Йогуртовый мусс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Йогурт питьевой | 300 | Йогурт с сахаром поставить на водяную баню до полного растворения сахара. Затем внести в полученную смесь «Фа-фонд», перемешать. Сливки взбить, но не до конца. Все соединить и перемешать до однородной массы. |
| Сахар-песок | 100 |
| **Смесь сухая для суфле и муссов «Фа-фонд нейтральный»** | 100 |
| Крем для взбивания «Фантазия» | 400 |
| Итого | 900 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Черносмородиновое желе** |  |
| **Наименование**  **продукта** | **Количество,**  **в граммах** | **Приготовление** |
| Смесь для геля "Блюм" | 10 | Смешать в сухом виде смесь и сахар. В горячую воду всыпать сухую смесь при помешивании, довести до кипения. Добавить начинку Твист, снова довести до кипения. Прокипятить 1-2 минуты. Готовую массу залить в подготовленную форму, остудить. Оставить для стабилизации при температуре 0+4°C на 2-3 часа. |
| Сахар-песок | 33 |
| Вода питьевая | 95 |
| Пюре черной смородины | 100 |
| Итого: | 238 |
|  | |