



@andanteomsk



+7 (913) 657-87-39

+7 (913) 600-29-93



2-я Производственная 26/1

ANDANTE55.RU



АНТРАМЕ ЛАВАНДА И
ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

Антраме Лаванда и Чёрная Смородина

Нежный йогуртовый крем, начинка из чёрной смородины с ароматом лаванды и воздушный бисквит, пропитанный лимонным сиропом. Десерт покрыт цветным глассажем и украшен шоколадным декором.



Десерт состоит			
Наименование полуфабрикатов	Количество, г	Цена, руб/кг	Стоимость, руб
Крем Йогурт	55.00	194.09	10.68
Ягодная начинка	15.00	355.44	5.33
Выпеченный п/ф	12.00	178.25	2.14
Сироп лимонный	20.00	49.00	0.98
Глассаж	20.00	244.23	4.88
Дawn декоргель белый	2.00	295.00	0.59
Кокосовая стружка	1.00	260.00	0.26
Итого	125.00		24.86
Декор			
Завитки белые	1.00	1165.00	1.17
Лесная стружка белая	1.00	1418.00	1.42
Итого			26.88
Выпеченный п/ф			
Наименование сырья	Количество, г	Цена, руб/кг	Стоимость, руб
Яйцо	209	80	16.73
Сахар	105	50	5.23
Мука пшеничная в/с	105	20	2.09
Дawn Флекси Софт	418	340.00	142.18
Масло растительное	105	115	12.02
Вода	209	0	0.00
ИТОГО	1150.00		178.25
Итого с учетом потерь	1000.00		178.25
Крем Йогурт			
Наименование сырья	Количество, г	Цена, руб/кг	Стоимость, руб
Крем на раст маслах	636	145	92.3
Дawn Фонд Йогурт	159	640.00	101.8
Вода	255	0	0.0
ИТОГО	1050.00		194.1
ИТОГО с учётом потерь	1000		194.1
Ягодная начинка			
Наименование сырья	Количество, г	Цена, руб/кг	Стоимость, руб
Дawn Делифрут Черная Смородина	322	350.00	112.7
Дawn Делифрут Черника	322	505.00	162.6
Дawn Фонд Нейтральный	193	415.00	80.2
Вода	193	0	0.0
Лаванда сушёная	0		0.0
ИТОГО	1030.28		355.4
Сироп Лимонный			
Наименование сырья	Количество, г	Цена, руб/кг	Стоимость, руб
Сахар	500	50	25.0
Вода	500	0	0.0
Дawn Компаунд Лимон	40	600.00	24.0
ИТОГО	1040.00		49.0
ИТОГО с учётом потерь	1000		49.0
Глассаж			
Наименование сырья	Количество, г	Цена, руб/кг	Стоимость, руб
DAWN Декоргель белый	700	295.00	206.50
DAWN Белнап нейтральный	154	245.00	37.73
Вода	196	0.00	0.00
Краситель			
ИТОГО	1050.00		244.23
ИТОГО с УЧЕТОМ ПОТЕРЬ	1000.00		244.23

Выпеченный п/ф

Все компоненты премешать насадкой "Лопатка" 3 минуты на средней скорости, затем 2-3 минуты на средней, для предотвращения образования пузырьков. Выложить тесто в форму высотой не более 1 см. Выпекать при 180 С - 25-30 мин.

Крем Йогурт

Смешать воду и фонд, до однородной консистенции. Перемешать со взбитыми сливками (крем на раст масле).

Ягодная начинка

Горячей водой залить измельчённую лаванду, дать остыть. Смешать с фондом. Добавить в смесь делифрутов. Залить в форму. Заморозить.

Сироп Лимонный

Воду и сахар довести до кипения, варить до полного растворения сахара. Снять с огня. Добавить компаунд.

Сборка

В форму отсадить крем, выложить замороженную фруктовую начинку, выложить оставшуюся часть крема. Вложить пропитанный сиропом выпеченный п/ф. Заморозить.

Сборка и украшение

Смешать воду и Белнап нейтральный, довести до кипения. Добавить краситель. Горячую жидкость вылить в декоргель белый. Перемешать до однородности. Использовать при 40-45 С. Извлечь замороженные муссы из формы, сразу покрыть глассажем. Нанести полосы подогретым белым декоргелем. Украсить.