



Торт «Домашний-шоколадный»

Слой Шоколадного бисквита, прослоить Сметано-ванильным кремом. Торт украшен какао порошком.

Наименование сырья:	Загрузка гр.
Бисквит Апельсин в шоколаде (масленный)	
Юнекей Апельсин в шоколаде.	159,00
Мука в/с	216,00
Сахар	257,00
Яйцо	191,00
Масло растительное	191,00
Вода	200,00
Итого:	1214,00
Выход:	1000
Крем Сметано-ванильный	
Юнекс Крем «Нежный»	130,00
Молоко	370,00
Сметана 15-20%	415,00
Сахарная пудра/сгущённое молоко	85,00
Итого:	1000
Соотношение п/ф на 1 торт 18см	
Бисквит апельсин в шоколаде (4 коржа)	330,00
Крем Сметано-Ванильный	320,00
Сахарная пудра (для декора)	
Итого:	650,00

Способ приготовления Бисквит Апельсин в шоколаде:

Смешать все ингредиенты в миксере, при помощи лопатки перемешать 3-4 мин до однородности. Готовое тесто разлить по формам по 100гр диаметром 18 см. Выпекать при 180гр 5-7 мин.

Способ приготовления Крем Сметано-ванильный:

Взбить на средней скорости Заварной крем «Нежный» с молоком и сахарной пудрой 1-2 мин, далее добавить сметану и продолжить взбивать до однородного состояния.

