
Зимушка-Зима

Новогодний рецептурник



Zeelandia



Кекс Рождественский

Рецептура:

П/ф Кексовый с Какао и Корицей:

СМЕСЬ БЛОК КЕЙК МИКС	114 г
Мука пшеничная в/с	162 г
Сахар-песок	230 г
Маргарин 82%	202 г
Яйцо куриное	230 г
Вода	46 г
Какао порошок	22 г
Корица молотая	4 г
ИТОГО/ВЫХОД	1010/1000

Полуфабрикат Наполнитель:

Смесь орехов и сухофруктов (курага, чернослив, цукаты, фундук и миндаль жареные, клюква сушеная, изюм светлый и темный)	951 г
Коньяк	80 г
ИТОГО/ВЫХОД	1031/1000

Дополнительные ингредиенты:

ПУДРА САХАРНАЯ
ДЕКОРАТИВНАЯ

Технология приготовления:

Полуфабрикат Кексовый с Какао и корицей:

Соединить СМЕСЬ с яйцом, водой и сахаром, перемешать на медленной скорости при помощи лопатки до растворения сахара. Добавить размягченный маргарин, перемешать в течение 1 минуты. Всыпать муку, смешанную со смесью, специями и какао. Перемешивать до однородной консистенции.

Полуфабрикат Наполнитель:

Сухофрукты перебрать промыть водой, нарезать, соединить с цукатами залить алкоголем. Вкус и вид алкоголя - ваш выбор. Это может быть ром, коньяк, главное, чтоб вкус был приятным, мягким и правильным. Настаивать в течение 12 часов.

Орехи подсушить, нарубить.

Сборка тестового полуфабриката:

Соединить тестовой п/ф с фруктовым наполнителем и орехами, разлить в формы.

Температура: 150-160°C. Время выпечки: 60-80 мин.

Сборка изделия:

Готовый кекс покрыть помадкой, украсить по желанию сахарной пудрой.

П/ф и ингредиенты:

П/ф Кексовый с какао и корицей	0,545
П/ф Наполнитель	0,351
ИТОГО/ВЫХОД	0,896/0,753

П/ф Кекс с сухофруктами	0,753
ПУДРА ДЕКОРАТИВНАЯ САХАРНАЯ	0,020
ИТОГО	0,773

Закладка на 1 кг



Архангельские Козули

Рецептура:

Полуфабрикат Пряничный:

СМЕСЬ КУКИС ПРЯНИЧНЫЙ	776 г
Маргарин 82%	155 г
Яйцо куриное	62 г
Вода	93 г
ИТОГО/ВЫХОД:	1087/1000

Полуфабрикат Глазурь:

СМЕСЬ БИАНКА ПРОФИ	144 г
Пудра сахарная	718 г
Вода питьевая	144 г
ИТОГО/ВЫХОД	1031/1000

П/ф и ингредиенты:	Закладка на 1 кг
П/ф Пряничный	0,833
П/ф Глазурь	0,167
ИТОГО	1,000

Способ приготовления:

Полуфабрикат Пряничный:

Смешать ингредиенты на медленной скорости при помощи насадки в виде лопатки до получения однородного пластичного теста. Охладить.

Раскатать пласт толщиной 5-6 мм, вырезать заготовки при помощи фигурной вырубки. Выпечка (конвекционная печь) $t=170-180^{\circ}\text{C}$. Время 10-13 минут

Полуфабрикат Глазурь:

В деже миксера смешать все ингредиенты, предварительно сахарную пудру просеять через мелкое сито. Взбить на высокой скорости до образования пиков. В готовую глазурь, в зависимости от консистенции, добавлять воду или сахарную пудру.

Сборка:

Готовые пряники украсить глазурью по желанию.



Рулет Меренговый

Рецептура:

П/ф Шоколадно-Меренговый:

СМЕСЬ БИАНКА ПРОФИ	312 г
Сахар-песок	312 г
Мука миндальная	157 г
Мука пшеничная в/с	138 г
Вода	312 г
Какао порошок	19 г
ИТОГО/ВЫХОД	1250/1000

П/ф Крем:

ЗИ КОВЕР БЕЛЫЙ	552 г
Сыр творожный	276 г
Крем на растительных сливках	203 г
ИТОГО/ВЫХОД	1031/1000

Ягоды в крем:

Вишня свежемороженая	979 г
ЗАГУСТИТЕЛЬ САФТИЯ ПЛЮС	26 г
ИТОГО/ВЫХОД	1005/1000

П/ф и ингредиенты:	Закладка на 1 кг
П/ф Шоколадно-меренговый	0,591
П/ф Крем	0,321
Ягоды в крем	0,089
ИТОГО	1,000

Способ приготовления:

Полуфабрикат Шоколадно - меренговый:

Сахар растворить в воде, всыпать смесь и взбивать до устойчивой пышной массы. В готовый белковый п/ф всыпать муку, смешанную с миндальной мукой и какао, аккуратно перемешать. На противень, 40*60см, распределить полученную массу. Выпечка (конвекционная печь) t=140-150°C, Время 25-27 мин.

Полуфабрикат Крем:

Смешать крем покрытие и творожный сыр до однородной консистенции, поменять лопатку на венчик взбить массу, постепенно добавляя крем на растительных маслах.

Ягоды в крем:

Вишню с/м пересыпать загустителем.

Сборка:

На выпеченный меренговый пласт нанести крем, разровнять. Выложить ягоды, свернуть в рулет.

Декорировать в новогоднем стиле.



Сдобный венок с черникой

Рецептура:

Тесто:	На 100 кг муки
Мука пшеничная в/с	95,0
СМЕСЬ ПАНОПЛЮС БРИОШЬ	5,0
Дрожжи прессованные	5,0
Соль	1,3
Сахар	14,0
Маргарин молочный 82%	17,0
Яйцо	25,0
Вода (возможны корректировки в зависимости от качества муки)	25,0
ИТОГО:	187,3

Начинка:	
НАЧИНКА ДЖЕМИКО 30 ЧЕРНИЧНАЯ	75,0
ИТОГО:	75,0

Помадка:	
ПОМАДКА ЗИ-ПАУДЕР GL	24,6
Вода	4,9
НАЧИНКА ДЖЕМИКО 30 ЧЕРНИЧНАЯ	2,5
ИТОГО	32,0

ИТОГО: 294,3

Технология приготовления:

Помадка:

Тщательно перемешать сухую помадку с водой. Внести начинку Джемико, перемешать.

Тесто:

В дежу тестомесильной машины загрузить все ингредиенты.

Время замеса: 4-5 мин на 1-й скорости, 7-10 мин на 2-й скорости. Температура теста: 24-26°C.

Отлежка: 5–10 минут при комнатных условиях (23 - 25°C).

Формовка: раскатать тесто в пласт толщиной 1,5 – 2 мм (примерно 35 см, длина 45 см), равномерно распределить начинку. Свернуть рулет по длинной стороне, разрезать вдоль пополам, свернуть в косу. Выложить в кольцевую форму соответствующего размера. Масса тестовой заготовки: желаемая, соотношение тесто/начинка = 900 - 1000 г / 400 – 500 г.

Расстойка: при температуре 35 - 37° и влажности 70 – 75 % в течение 45 – 60 минут.

Отделка: по желанию смазать яйцом.

Выпечка: посадка 200 - 210°C с небольшим количеством пара, далее 170 – 175°C в течение 45 - 60 минут (в зависимости от массы заготовок и загрузки печи).

Отделка: остывшие изделия покрыть подготовленной помадкой, по желанию украсить ягодами черники.



Трайфл Снежная черника

Рецептура:

Полуфабрикат Бисквит масляный:

СМЕСЬ ЗИ-БИСКВИТ КЛАССИК	109 г
Мука пшеничная в/с	237 г
Сахар-песок	274 г
Какао порошок	49 г
Масло растительное	72 г
Вода питьевая	95 г
Яйцо куриное	383 г

ИТОГО/ВЫХОД 1220/1000

Полуфабрикат Крем со вкусом белого шоколада

КРЕМ ПОКРЫТИЕ ЗИ КОВЕР БЕЛЫЙ	337 г
Сливки молочные 33%	673 г

ИТОГО/ВЫХОД 1010/1000

Полуфабрикат Начинка шоколадно-черничная

НАЧИНКА ДЖЕМИКО 30 ЧЕРНИЧНАЯ	505 г
КРЕМ ПОКРЫТИЕ ЗИ КОВЕР ТЕМНЫЙ	505 г

ИТОГО/ВЫХОД 1010/1000

Полуфабрикат Сироп сахарный

Сахар-песок	505 г
Вода	505 г

ИТОГО/ВЫХОД 1010/1000

Дополнительные ингредиенты

Черника свежая
ПУДРА САХАРНАЯ ДЕКОРАТИВНАЯ

П/ф и ингредиенты: Закладка на 10 шт

П/ф Бисквит масляный 0,250 г

П/ф Крем со вкусом белого шок. 0,480 г

П/ф начинка шок-черничная 0,347 г

П/ф Сироп сахарный 0,168 г

Черника свежая 0,250 г

ПУДРА САХАРНАЯ ДЕКОРАТИВНАЯ 0,020 г

ИТОГО 1,515 г

Технология приготовления:

Полуфабрикат Бисквит масляный:

Соединить в деже миксера все ингредиенты кроме растительного масла, взбивать на высоких оборотах 6-7 минут, в конце замеса добавить масло и перемешать. Выпекать бисквит удобным способом (кольцо, рамка, лист). Температура выпечки: 180°C, Время выпечки: 30-35 мин.

Полуфабрикат Сироп сахарный:

Сахар песок и воду перемешать и сварить сироп.

Полуфабрикат Крем со вкусом белого шоколада:

Взбить сливки до устойчивых пиков, добавить крем покрытие (37С), перемешать до однородной массы.

Полуфабрикат Начинка шоколадно-черничная:

Соединить ДЖЕМИКО 30 ЧЕРНИЧНАЯ с шоколадным покрытием, перемешать до однородной массы.

Сборка:

Вырезать заготовки бисквита толщиной 1-1,5 см и уложить на дно стаканчика, пропитать сахарным сиропом, отсадить из кондитерского мешка шоколадно-черничную начинку, затем отсадить слой крема, далее повторить сборку. Третий бисквит пропитать сахарным сиропом, далее крем до заполнения стаканчика. Декорировать черникой и сахарной пудрой.

Бенто торт Зимний



Рецептура:

Полуфабрикат Масляный со вкусом меда:

СМЕСЬ ХАНЕЙ МИКС	94 г
Мука пшеничная в/с	319 г
Сахар-песок	300 г
Масло растительное	140 г
Вода питьевая	94 г
Яйцо/меланж	216 г
ИТОГО/ВЫХОД	1163/1000

Полуфабрикат Крем творожный:

Сыр творожный	819 г
Крем на растительных сливках	164 г
Пудра сахарная	48 г
ИТОГО/ВЫХОД	1031/1000

П/ф Крем сливочный для выравнивания:

Сыр творожный	771 г
Масло сливочное 82,5%	260 г
Пудра сахарная	70 г
ИТОГО/ВЫХОД	1031/1000

Полуфабрикат Сироп сахарный:

Сахар-песок	556 г
Вода	556 г
ИТОГО/ВЫХОД	1111/1000

*Дополнительные ингредиенты
МИО ФРУТТО ВИШНЕВАЯ*

П/ф и ингредиенты:	Закладка
П/ф Масляный со вк. меда	0,160 г
П/ф Крем творожный	0,120 г
П/ф Крем слив. для выравнивания	0,100 г
П/ф Сироп сахарный	0,040 г
НАЧИНКА МИО ФРУТТО ВИШНЕВАЯ	0,080 г
ВЫХОД круглая форма d=10 см	0,500 г

Технология приготовления:

Полуфабрикат Масляный со вкусом меда:

Смешать сахар, воду, яйца и растительное масло в миксере до полного растворения сахара, добавить муку и смесь. Перемешать на медленной скорости в течение 7-10 минут с помощью лопатки. Выпекать в кольце необходимого диаметра. Выпечка (подовая печь) t= 170-160°C, Время 43-45 мин.

Полуфабрикат Сироп для промочки:

Смешать воду с сахаром, варить 2- 3 минуты. Охладить.

Полуфабрикат Крем творожный:

Сыр комнатной температуры взбить с сахарной пудрой, добавить сливки, перемешать.

Полуфабрикат Крем сливочный для выравнивания:

Взбить масло сливочное с сахарной пудрой до образования пышной белой массы, добавить сыр творожный, перемешать.

Сборка:

Охлаждённый бисквит разрезать на 2 части. Нижний бисквит промочить сиропом, отсадить творожный крем, разровнять, по краю отсадить бортик, в центр выложить начинку МИО ФРУТТО ВИШНЕВУЮ, накрыть вторым коржом пропитать. После стабилизации торт выровнять сливочным кремом. Поверхность торта декорировать в новогоднем стиле.



Ромовая баба

Рецептура:

Тесто: на 100 кг муки

Мука пшеничная в/с	93,0
СМЕСЬ ПАНОПЛЮС БРИОШЬ	7,0
Дрожжи прессованные	6,0
Соль	1,2
Сахар	25,0
Маргарин молочный 82%	25,0
Яйцо	20,0
Изюм	30,0
Вода (возможны корректировки в зависимости от качества муки)	33,0

ИТОГО: 240,2

Сироп для пропитки:

Сахар	63,3
Вода	69,8
Коньяк	6,2
ИТОГО:	139,3

Помадка:

ПОМАДКА КОМБО	44,8
Вода	6,7
ИТОГО:	51,5

ИТОГО: 431,0

Технология приготовления:

Сироп для пропитки:

Сахар с водой довести до кипения, прокипятить 2 – 3 мин. Остудить до 20 - 25°, влить коньяк.

Помадка: Соединить сухую помадку с водой, тщательно перемешать.

Наполнитель: Изюм перебрать, промыть и замочить минимум на 1 час. Перед замесом слить жидкость.

Тесто:

В дежу тестомесильной машины загрузить все ингредиенты кроме изюма, половину сахара и жира. Время замеса: 4-5 мин на 1-й скорости, 5 - 6 мин на 2-й скорости. Внести оставшееся количество сахара и жира, промесить 2-3 мин на 1-й скорости, 4-5 мин на второй. Внести подготовленный изюм и перемешать на 1-й скорости до равномерного распределения.

Температура теста: 24 - 26°C.

Отлежка: 15 – 20 минут при комнатных условиях (23 - 25°C).

Формовка: поделить, округлить, уложить в гофрированные или цилиндрические формы.

Масса тестовой заготовки: 50 - 150 г.

Расстойка: при температуре 35 - 37°C и влажности 70 – 75 % в течение 60 – 70 минут.

Выпечка: посадка 190-200°C с небольшим количеством пара, далее 165 – 170°C в течение 15 - 20 минут (в зависимости от массы заготовок и загрузки печи).

Остывание: выложить изделия из форм, остудить в течение 2-3 часов до 28 – 30°C.

Пропитка: наколоть изделия деревянной шпажкой в нескольких местах, пропитать сиропом. *Декор:* глазировать помадкой с узкой стороны изделия.

