***Птифур «Лимончелло»***

******

Сводная рецептура

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах**  | **Приготовление** |
| Общий вес | На 1 птифур |
| Лимонный мусс | 430 | 50 | В замороженную силиконовую форму отсадить мусс и сверху накрыть бисквитом. Заморозить. Замороженный п/ф покрыть подогретым холодным гелем.  |
| Бисквит Ванильно-сливочный | 90 | 10 |
| Гель холодного нанесения «Бостон» Лимон | 80 | 10 |
| Итого | 600 | 70 |

Ванильно-сливочный бисквит

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Смесь сухая для маффинов «Фа Маффин Ванильно-сливочный» | 12 |  Смешать все ингредиенты в миксере с помощью лопатки на медленной скорости в течение 4-6 минут. Вылить на силиконовый коврик, разровнять. Выпекать при T 185 градусов C около 7 минут. |
| Вода питьевая | 15 |
| Масло растительное | 15 |
| Мука пшен в/с | 17 |
| Яйцо куриное  | 15 |
| Сахар-песок | 18 |
| Итого | 90 |

Лимонный мусс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Сухая смесь для суфле и мусса «Фа Фонд» Сметана | 50 | Сухую смесь «Фа Фонд» развести кипяченой водой. Сливки взбить, соединить с разведенным «Фа Фондом», добавить конфитюр и хорошо перемешать. |
| Вода питьевая | 60 |
| Крем для взбивания «Фантазия» на растительных жирах 27% | 170 |
| Конфитюр «Деликатесный» Лимон Измельченный  | 150 |
| Итого | 430 |

Гель холодного нанесения «Бостон» Лимон

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Гель холодного нанесения «Бостон» Лимон | 75 | Желатин замочить в холодной воде и дать набухнуть. Затем растопить желатин и добавить его в холодный гель « Бостон», блендировать. |
| Желатин листовой | 5 |
| Итого | 80 |

|  |
| --- |
|   |
|   | Стоимость сырьевого набора | 61,00 |
|   | Выход сырьевого набора , грамм | 574 |
|  | Выход 1 изделия, грамм | 70 |
|  | Стоимость 1 изделия | 7,6 |
|   |