



puratos

Food Innovation for Good



Cake Collection

Autumn 2025



Колекція тортів

Торт Трюфель Молочный



Торт Молочний трюфель



СПОНЖ

М'ЯКІСТЬ



ЛЕГКІСТЬ



ВОЛОГІСТЬ



ІНГРЕДІЄНТИ

ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ Ø18 см

Суха суміш Easy Biscuit	0,050 кг
Борошно пшеничне в/г	0,100 кг
Какао-порошок	0,010 кг
Цукор	0,090 кг
Яйця	0,188 кг
Вода (18-20 °C)	0,025 кг
Масло вершкове	0,025 кг
Всього	0,488 кг

СИРОП ДЛЯ ПРОСОЧЕННЯ

Цукор	0,065 кг
Вода	0,065 кг
Молоко	0,125 кг
Коньяк	0,020 кг
Всього	0,275 кг

КРЕМ МАСЛЯНИЙ

Масло вершкове	0,085 кг
Молоко згущене 8,5% жир.	0,040 кг
Цукровий сироп 1:1	0,040 кг
Коньяк	0,015 кг
Начинка Cremfil Classic Chocolate	0,085 кг
Всього	0,265 кг

НАПОВНЕННЯ

Начинка Cremfil Classic Chocolate	0,120 кг
Всього	0,120 кг

ДЕКОРУВАННЯ

Глазур кондитерська Карат Коверлюкс	0,100 кг
Милк	
Начинка Cremfil Classic Chocolate	0,150 кг
Вершки Festipak	0,075 кг
Какао-порошок	0,005 кг
Всього	0,330 кг

МЕТОД РОБОТИ

ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ

Рідкі компоненти (яйця, воду та цукор) покласти в чан міксеру, перемішати до розчинення цукру. Сухі компоненти (суміш, борошно, какао) з'єднати та перемішати. Всипати сухі компоненти в рідкі та взбити в пишну піну. Тісто викласти в форму. Випікати при **t=165-170 °C 25-30 хв** в залежності від параметрів печі.

СИРОП ДЛЯ ПРОСОЧЕННЯ

Цукор та воду довести до кипіння, охолодити. Додати молоко та коньяк, перемішати.

КРЕМ МАСЛЯНИЙ

Масло вершкове збити в пишну піну, поступово додати цукровий сироп та молоко згущене. В підготовлену масу додати коньяк та Cremfil Classic Chocolate, довести крем до однорідного стану.

НАПОВНЕННЯ

Начинку Cremfil Classic Chocolate вимішати до однорідного стану, розподілити зазначену кількість на два коржі.

ДЕКОРУВАННЯ

Вершки Festipak та Cremfil Classic Chocolate збити в міксері до однорідної та пластичної маси. За допомогою кондитерського мішку та прямої трубочки відсадити куполоподібні візерунки. Поверхню присипати какао порошком.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Легкий шоколадний бісквіт, просочений молочним сиропом. Два тонких шоколадних прошарки, ніжний масляний крем. Задекорований крихтою бісквіту та дрібними шматочками кондитерської глазури. На поверхні нанесені куполоподібні візерунки та присипані темним какао.

Торт Пина Коллада



Торт Pina Colada



КРЕМОВА

М'ЯКІСТЬ |

ВОЛОГІСТЬ |

ТЯГУЧІСТЬ |

ІНГРЕДІЄНТИ

Ванільний бісквіт

Easy Muffin Vanilla	0,036 кг
Борошно пшеничне	0,048 кг
Цукор	0,056 кг
Олія рослинна	0,049 кг
Вода	0,035 кг
Яйце або меланж	0,056 кг
Всього	0,280 кг

Цукровий сироп

Вода	0,013 кг
Цукор	0,007 кг
Всього	0,020 кг

Кокосовий крем

Начинка Кремфіл кокос	0,220 кг
Вершки Festipak	0,110 кг
Желатин	0,003 кг
Вода для желатину	0,015 кг
Всього	0,348 кг

Ананасове конфі

Начинка Топфіл Ананас кубики	0,115 кг
Всього	0,115 кг

МЕТОД РОБОТИ

Ванільний бісквіт:

Однофазно змішати всі компоненти. У рідкі додати сухі. Перемішати лопаткою 2 хв на повільній швидкості та 2 хв на високій.

Випікаємо:

- в поді $t = 190^{\circ}\text{C}$ -верх, 180°C – низ протягом 10-15 хв;

- конвектомат 190°C 8-10 хв.

Втрати на випікання 10-12%

Цукровий сироп

Воду та цукор помістити у сотейник, довести до кипіння. Зняти з вогню. Дати вистигнути.

Кокосовий крем

Желатин залити холодною водою, перемішати, накрити плівкою в контакт та поставити в холодне місце на 10-15 хвилин. У чашу міксера зважити холодні вершки **Festipak** та начинку **Кремфіл кокос**. Збити за допомогою віночка 2-3 хвилини до стійких пік. Желатинову масу розтопити у мікрохвильовій печі. Постійно помішуючи кокосовий крем, внести розтоплену желатинову масу.

Ананасове конфі

Начинка готова до використання.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На торт Ø18 см

Бісквіт поділити на дві частини. У металеву форму кладемо бісквіт, просочуємо сиропом (за бажанням). На бісквіт нанести невелику кількість кокосового крему. Із кокосового крему сформувати бортики в середину відсадити ананасову начинку, покрити зверху кокосовим кремом, накрити бісквітом. Бісквіт просочити за бажанням. На просочений бісквіт нанести кокосовий крем. Поставити в холодильник для стабілізації. Декорувати за бажанням. Вага готового торта з декором складає $m=0,733$ кг

Гречано-чорничний торт «Фіолетові Тіні»



Гречано-чорничний торт «Фіолетові Тіні»



КРЕМОВА

М'ЯКІСТЬ |

ВОЛОГІСТЬ |

ТЯГУЧІСТЬ |

ІНГРЕДІЄНТИ

Гречаний бісквіт н\ф

Суха суміш Easy Satin Cake	0,088 кг
Суха суміш Easy Buckwheat	0,070 кг
Борошно	0,190 кг
Цукор	0,230 кг
Яйця	0,223 кг
Олія	0,190 кг
Вода (20-25°C)	0,165 кг
Цедра апельсина	0,006 кг
Горіх волоський обсмажений	0,038 кг
Всього	1,156 кг

Конфі Смородина-чорниця

Начинка Vivafil Black Currant	0,400 кг
Чорниця морожена	0,135 кг
Вода	0,080 кг
Желатин	0,005 кг
Вода	0,025 кг
Всього	0,600 кг

Сирно-ягідне суфле

Сир кисломолочний 5%	0,555 кг
Вершки Passionata Halal	0,552 кг
Начинка Vivafil Black currant	0,090 кг
Чорниця морожена	0,030 кг
Вода	0,017 кг
Желатин	0,026 кг
Вода	0,130 кг
Всього	1,400 кг

Декор

Охолоджені вершки **Ambiente White** збити разом з водорозчинним харчовим барвником до стійких пік.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На два торти d=16 см по 1,630 кг, $m_{\text{бісквіт}} = 0,160 \text{ кг} \cdot 3 \text{ шт.}$, $m_{\text{суфле}} = 0,700 \text{ кг}$, $m_{\text{конфі}} = 0,300 \text{ кг}$, $m_{\text{декор}} = 0,150 \text{ кг}$

Зібрати торт в кільці з ацетатною стрічкою в наступній послідовності: гречаний бісквіт,

суфле 400 гр, бісквіт, конфі, бісквіт, суфле 300 гр.

Прикрасити торт кольоровими вершками.

Гречаний бісквіт н\ф

Однофазно змішати всі компоненти, в рідкі всипати сухі. Перемішати лопаткою 2 хв на повільній швидкості та 2 хв на середній. Вилити тісто на пергамент в кільце (d=16 см). Посипати подрібненим волоським горіхом. Температура випічки 165-170 °C 20-30 хв. в залежності від маси тіста і виду печі.

Готовий бісквіт охолодити та розрізати на коржі.

Конфі Смородина-чорниця

Желатин залити водою на лишити для набухання. Начинку **Vivafil Black Currant** змішати з водою та чорницею, довести до кипіння, додати розтоплену желатинову масу та перемішати до однорідності.

Сирно-ягідне суфле

Желатин залити водою на лишити для набухання. Начинку **Vivafil Black Currant** змішати з водою та чорницею, довести до кипіння.

Сир кисломолочний пробити блендером разом з частиною гарячих вершків **Passionata Halal** (200 гр.), додати теплу начинку Смородина-чорниця та розтоплену желатинову масу, перемішати до однорідності.

Вершки **Passionata Halal** (352 гр) збити до м'яких пік та додати в сирну масу, обережно перемішати суфле до однорідності.

Меренгово- шоколадний торт



Меренгово-шоколадний торт



МОЙСТ

ЗВ'ЯЗАНІСТЬ



ВОЛОГІСТЬ



ТАНЕННЯ



ІНГРЕДІЄНТИ

Шоколадне тісто н\ф

Суха суміш Tegral Moist Cake	1,000 кг
Яйця	0,400 кг
Олія	0,360 кг
Вода (20-25°C)	0,200 кг
Всього	1,960 кг

Меренга з фундуком

Суха суміш Paloma Ovablanca	0,200 кг
Цукор	0,100 кг
Вода	0,167 кг
Фундук смажений	0,160 кг
Сіль	0,001 кг
Всього	0,350 кг

Ганаш Джандуя

Паста Gianduja Noir	0,500 кг
Вершки Festipak	0,500 кг
Коньяк	0,050 кг
Всього	1,050 кг

Декор

Начинка Cremfil Classic Chocolate	0,300 кг
Вершки Festipak	0,150 кг
Всього	0,450 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На два торти d=16 см по 1,358 кг

тбісквіт= 0,160 кг*3 шт.

тмеренга= 0,094 кг*2 шт.

тганаші= 0,490 кг

тдекор= 0,200 кг

Охолоджений бісквіт вирізати вирубкою необхідного діаметру.

Зібрати торт в кільці з ацетатною стрічкою в наступній послідовності: добре просочити бісквіт охолодженим сиропом, нанести шар шоколадно-фундучного ганашу, покласти меренгу, шар ганашу, бісквіт і повторити. Задекорувати шоколадним ганашем та кремом на основі вершків з допомогою фігурної насадки.

МЕТОД РОБОТИ

Шоколадне тісто н\ф

Однофазно змішати всі компоненти. Перемішати лопаткою 2 хв на повільній швидкості та 2 хв на середній. Вилити тісто на пергамент (40*60 см).

Температура випічки 165-170 °C 20-30 хв. в залежності від маси тіста і виду печі.

Готовий бісквіт охолодити та вирізати коржі необхідного діаметру.

Меренга з фундуком

Суху суміш Paloma Ovablanca збити разом з цукром та водою на середній швидкості 8-10 хв, додати подрібнений обсмажений мигдаль, перемішати до однорідності.

Випікати при 110°C 1,5-2 год з відкритим шибером. На форму d=16 см 0,110 кг н/ф.

Ганаш Джандуя

Рослинні вершки без цукру Festipak нагріти до паріння (80°C) разом з шоколадно-горіховою пастою Gianduja Noir, перемішати, додати коньяк та пробити ганаш блендером.

Декор

Начинку Cremfil Classic Chocolate збити разом з охолодженими вершками Festipak на середній швидкості міксера вінчиком 2-3 хв. Для декорування використовувати фігурні насадки.

Торт Спекотливий Манго



Торт Спекотливий Манго



КРЕМОВА

М'ЯКІСТЬ



ВОЛОГІСТЬ



ТЯГУЧІСТЬ



ІНГРЕДІЄНТИ

МАСЛЯНИЙ БІСКВІТ н/ф:

Суха суміш Ізі Маффін Ванільний / Easy Muffin Vanilla	0,250 кг
Борошно пшеничне вищого гатунку	0,350 кг
Цукор-пісок	0,400 кг
Яйця курячі або меланж	0,400 кг
Олія рослинна	0,350 кг
Вода (20-25°C)	0,250 кг
Всього	2,000 кг

ЖЕЛЕЙНИЙ ПРОШАРОК на 1 шт:

Желатин	0,006 кг
Вода для желатину	0,030 кг
Начинка Топфіл Манго кубики 50% / Topfil Mango Cubes 50%	0,200 кг
Цукровий сироп 1:1	0,100 кг

СУФЛЕ БІЛКОВЕ на 2 шт:

Желатин	0,015 кг
Вода для желатина	0,045 кг
Цукор	0,100 кг
Вода для цукру	0,050 кг
Суміш Paloma Ovablanca / Палом Овабланка	0,200 кг
Вода для суміші	0,150 кг
Молоко згущене 8,5% жирності	0,200 кг

ДЕКОР - ФРУКТОВИЙ ГЕЛЬ на 1 шт:

Harmony Classic Neutra/ Армоні Классік Нейтральна	0,100 кг
Вода	0,075 кг
Начинка Топфіл Манго кубики 50% / Topfil Mango Cubes 50%	0,070 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На масляний бісквіт нанести желе з манго, покрити білковим суфле, декорувати гелем з манго

МЕТОД РОБОТИ

ТІСТО н/ф

Приготування тіста відбувається однофазно наступним чином: в рідкі компоненти (яйця, олія, вода, цукор) вносимо сухі (борошно пшеничне, суміш), перемішуємо лопаткою **2 хвилини** на повільній швидкості і **2 хвилини** на середній швидкості. Готове тісто не повинно мати грудочок. Розподілити тісто по поверхні дека товщиною 7 мм. Температура випічки **165-170°C, 25-30 хв**, в залежності від типу печі.

Охолодити. Вирізати заготовку певного розміру.

ЖЕЛЕЙНИЙ ПРОШАРОК

Желатин замочити в воді. В фруктову начинку додати цукровий сироп, перемішати. Желатин розігріти, додати до начинки, перемішати. Вилити желейну масу на бісквіт. Охолодити.

СУФЛЕ БІЛКОВЕ

Желатин замочити в холодній воді. З цукру та води зварити сироп на тонку нитку. Суміш змішати з водою, збити до пишної піни. Додати гарячий цукровий сироп, продовжуючи збивання. Розігріти желатин, додати до білкової маси. Перемішати. Додати згущене молоко, перемішати. Розподілити білкове суфле по поверхні желе. Охолодити.

ДЕКОР - ФРУКТОВИЙ ГЕЛЬ

Гель Армоні Классік Нейтральна з водою довести до кипіння. Додати начинку Топфіл Манго кубики 50%, перемішати. Розподілити по поверхні торта. Охолодити.

Торт Адвокат



Торт Адвокат



ШИФОН

М'ЯКІСТЬ



ЛЕГКІСТЬ



ТАНЕННЯ



ІНГРЕДІЄНТИ

БІСКВІТ н/ф:

Суша суміш Tegral Chiffon Cake / Теграл	1,000 кг
Шифон	
Яйця курячі або меланж	1,240 кг
Вода (20-25°C)	0,160 кг
Олія рослинна	0,240 кг
Всього	2,640 кг

ПІСОЧНЕ ТІСТО н/ф:

Цукрова пудра	0,100 кг
Маргарин Aristo Pane HF / Арісто Пане HF	0,200 кг
Борошно пшеничне в/г	0,200 кг
Суміш Easy Satin Creme Cake/ Ізі Сатін	0,050 кг
Крім Кейк	
Всього	0,550 кг

ПРОПИТКА на 1 виріб:

Цукор	0,050 кг
Вода	0,050 кг
Молоко згущене 8,5%	0,020 кг
Коньяк	0,010 кг
Всього	0,130 кг

КРЕМ АДВОКАТ на 1 виріб:

Вершки без цукру Festipak/ Фестіпак	0,120 кг
Кремфіл Лікер Адвокат	0,240 кг
Всього	0,360 кг

ДЕКОРУВАННЯЧ на 1 виріб:

Карат Коверлюкс Вайт	0,100 кг
Карат Коверлюкс Амбер	0,025 кг
Олія рослинна рафінована	0,020 кг
Всього	0,145 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На тонкій пісочній основі розташований ніжний бісквіт з вершковим кремом Адвокат. Торт покритий кондитерською глазур'ю ніжно-карамельного кольору.

МЕТОД РОБОТИ

ТІСТО н/ф

Всі інгредієнти крім олії з'єднати та перемішати вінчиком міксера на низькій швидкості **2 хвилини** та **6-8 хвилин** на високій швидкості. Потім додати олію та перемішати **2 хвилини** на низькій швидкості. Готове тісто в кількості **880 г** розподілити на декові з бортом 600x400 мм. Температура випічки **165-170°C, 25 хвилин**. Охолодити. Вирізати заготовки круглої форми. На один торт 2 коржі Ø 18 мм 140 г.

ТІСТО н/ф

Всі інгредієнти скласти в чан міксера, перемішати лопаткою на середній швидкості до утворення однорідної консистенції.

Готове тісто розкачати товщиною 3 мм, вирізати корж Ø 18 мм. Випекти.

Температура випікання **185-190 °C, 15 хвилин**. Вага н/ф 1 коржі 90 г.

ПРОПИТКА

Цукор та воду довести до кипіння. Охолодити. Додати молоко згущене та коньяк, перемішати.

КРЕМ АДВОКАТ

Вершки Фестіпак та кремфіл Лікер Адвокат збити на міксері до пишної однорідної маси. Нанести на коржі.

ДЕКОРУВАННЯ

Глазур та олію підігріти, перемішати до однорідної маси. Покрити виріб.

Торт Захер



Торт Захер



КРЕМОВА

М'ЯКІСТЬ |

ВОЛОГІСТЬ |

ТЯГУЧІСТЬ |

ІНГРЕДІЄНТИ

ТІСТО н/ф:

Суха суміш Easy dark chocolate muffin	0,250 кг
Борошно пшеничне вищого гатунку	0,350 кг
Цукор-пісок	0,400 кг
Яйця курячі або меланж	0,400 кг
Олія рослинна	0,350 кг
Вода (20-25°C)	0,250 кг
Всього	2,000 кг

ПРОПИТКА на 1 виріб:

Цукор	0,050 кг
Вода	0,050 кг
Всього	0,100 кг

АБРИКОСОВИЙ ПРОШАРОК:

Глазур Harmony Classic Briant	0,400 кг
Вода	0,100 кг
Пурафіл зі смаком абрикоса	0,200 кг
Всього	0,700 кг

ДЕКОРУВАННЯ на 1 виріб:

Глазур кондитерська Карат Коверлюкс Дарк	0,200 кг
Вершки без цукру Festipak	0,180 кг
Масло вершкове 82%	0,020 кг
Хрусткі пластівці Crousticrep	0,025 кг
Всього	0,425 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Насичений та вологий шоколадний масляний бісквіт гарно поєднується з абрикосовим конфітюром. Шоколадне покриття та хрустка вафельна крихта гарно доповнює та декорує цей виріб.

Вага 1 виробу 1040 г
Шоколадне тісто 320 г
Пропитка 80 г
Абрикосовий прошарок 340 г
Декор 300 г

МЕТОД РОБОТИ

ТІСТО н/ф

Приготування тіста відбувається однофазно наступним чином: в рідкі компоненти (яйця, олія, вода, цукор) вносимо сухі (борошно пшеничне, суміш), перемішуємо лопаткою **2 хвилини** на повільній швидкості і **2 хвилини** на середній швидкості. Готове тісто не повинно мати грудочок. Розподілити тісто по декові розміром 400х600. Температура випічки **160-165°C, 20-25 хв**, в залежності від типу печі.

ПРОПИТКА

Цукор та воду довести до кипіння. Охолодити. Цукровий сироп нанести щіткою на коржи.

АБРИКОСОВИЙ ПРОШАРОК

Розігріти глазур Harmony Classic Briant з водою (довести до кипіння) до однорідного стану. Догорячої маси додати Пурафіл зі смаком абрикоса. Перемішати. На один корж нанести 170 г абрикосового конфітюру.

ДЕКОРУВАННЯ

Приготувати ганаш: підігріти вершки без цукру Festipak, додати глазур кондитерську Карат Коверлюкс Дарк. Перемішати до однорідного стану. Додати вершкове масло та ще раз ретельно вимішати. На рівну поверхню виробу нанести теплий ганаш. Бокову поверхню прикрасити пластівцями Crousticrep.

Торт Бамбл кейк



Торт Бамбл кейк



СПОНЖ

М'ЯКІСТЬ |

ЛЕГКІСТЬ |

ВОЛОГІСТЬ |

ІНГРЕДІЄНТИ

Бісквітний н/ф

Суша суміш Ізі бісквіт	0,019 кг
Борошно пшеничне в.г.	0,040 кг
Цукор	0,033 кг
Яйця	0,069 кг
Вода	0,009 кг
Всього	0,170 кг

Просочення

Цукор	0,010 кг
Вода	0,030 кг
Ароматична паста Classic Coffee CL	0,002 кг
Всього	0,042 кг

Апельсиновий курд

Начинка Кремфіл апельсиновий крем	0,030 кг
Всього	0,030 кг

Крем кавовий

Суша суміш Креміко	0,020 кг
Вода	0,050 кг
Ароматична суміш Classic Coffee CL	0,010 кг
Вершки Montamix	0,300 кг
Всього	0,380 кг

Покриття

Вершки Montamix	0,080 кг
Глазур карат Коверлюкс Дарк	0,020 кг

МЕТОД РОБОТИ

Бісквітний н/ф

Приготування відбувається однофазно – у діжі міксера з'єднати рідкі та сухі компоненти. Збивати вінчиком 1 хв на низькій швидкості, потім 4 хв на високій швидкості. Бісквітне тісто вилити в форму.

Випікати при $t = 160-180^{\circ}\text{C}$,
30-35 хв. до готовності.
Втрати на випікання 12%.

Просочення

У сотейнику змішати цукор та воду, зварити сироп. Додати ароматичну пасту Classic Coffee CL, перемішати.

Апельсиновий курд

Начинка готова до використання.

Крем

У діжу міксера зважити воду, суху суміш Креміко, воду, збити до однорідності. Додати ароматичну суміш Classic Coffee CL та вершки Montamix збити до м'яких пік.

Покриття

Розіріти до температури 35°C , перемішати. Вершки збити та перемішати з глазур'ю Карат Коверлюкс Дарк.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Випечений та охолоджений бісквіт просочити кавовим сиропом, зробити тоненьку розмазку апельсинового курду, покрити кавовим кремом, накрити бісквітом. Бісквіт просочити, покрити кремом. Залишком крему повністю ізолювати торт. Поставити в холодильник для стабілізації. Після стабілізації торт вирівняти кавовим кремом. Прикрасити глазур'ю. Вага готового виробу $m=700$ грам.

Торт Три шоколада

Торт Три шоколада



СПОНЖ

М'ЯКІСТЬ |

ЛЕГКІСТЬ |

ВОЛОГІСТЬ |

ІНГРЕДІЄНТИ

Бісквітний н/ф

Суха суміш Ізі бісквіт	0,035 кг
Борошно пшеничне в.г.	0,060 кг
Цукор	0,060 кг
Яйця	0,125 кг
Вода	0,018 кг
Какао порошок	0,013 кг

Шоколадний мус (чорний)

Вода	0,025 кг
Желатин	0,005 кг
Вершки Festipak	0,160 кг
Чорний шоколад Selection	0,065 кг

Шоколадний мус (молочний)

Вода	0,025 кг
Желатин	0,005 кг
Вершки Festipak	0,160 кг
Молочний шоколад Selection	0,065 кг

Шоколадний мус (білий)

Вода	0,025 кг
Желатин	0,005 кг
Вершки Festipak	0,160 кг
Білий шоколад Selection	0,065 кг

МЕТОД РОБОТИ

Бісквітний н/ф

Приготування відбувається однофазно – у діжі міксера з'єднати рідкі та сухі компоненти. Збивати вінчиком 1 хв на низькій швидкості, потім 4 хв на високій швидкості. Бісквітне тісто вилити в форму. Випікати при $t = 160-180^{\circ}\text{C}$, 30-35 хв. до готовності.

Шоколадний мус

Желатин залити холодною водою, дати набухнути. Частину вершків Festipak підігріти до 80°C та вилити на шоколад, перемішати. Додати збиті вершки та розтоплений желатин.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Випечений та охолоджений бісквіт перерізати, викласти на дно форми. Рівномірно розподілити по формі шоколадний мус (чорний) потім шоколадний (молочний та білий). Поставити в холодильник для стабілізації.

Торт Подвійна насолада



Торт Подвійна насолада



КРЕМОВА

М'ЯКІСТЬ



ВОЛОГІСТЬ



ТЯГУЧІСТЬ



ІНГРЕДІЄНТИ

Ванільний бісквіт

Easy Muffin Vanilla	0,036 кг
Борошно пшеничне	0,048 кг
Цукор	0,056 кг
Олія рослинна	0,049 кг
Вода	0,035 кг
Яйце або меланж	0,056 кг
Всього	0,280 кг

Цукровий сироп

Вода	0,013 кг
Цукор	0,007 кг
Всього	0,020 кг

Кокосовий крем

Начинка Кремфіл кокос	0,220 кг
Вершки Festipak	0,110 кг
Желатин	0,003 кг
Вода для желатину	0,015 кг
Всього	0,348 кг

Ананасове конфі

Начинка Топфіл Ананас кубики	0,115 кг
Всього	0,115 кг

МЕТОД РОБОТИ

Ванільний бісквіт:

Однофазно змішати всі компоненти. У рідкі додати сухі. Перемішати лопаткою 2 хв на повільній швидкості та 2 хв на високій.

Випікаємо:

- в поді $t = 190^{\circ}\text{C}$ -верх, 180°C – низ протягом 10-15 хв;

- конвектомат 190°C 8-10 хв.

Втрати на випікання 10-12%

Цукровий сироп

Воду та цукор помістити у сотейник, довести до кипіння. Зняти з вогню. Дати вистигнути.

Кокосовий крем

Желатин залити холодною водою, перемішати, накрити плівкою в контакт та поставити в холодне місце на 10-15 хвилин. У чашу міксера зважити холодні вершки **Festipak** та начинку **Кремфіл кокос**. Збити за допомогою віночка 2-3 хвилини до стійких пік. Желатинову масу розтопити у мікрохвильовій печі. Постійно помішуючи кокосовий крем, внести розтоплену желатинову масу.

Ананасове конфі

Начинка готова до використання.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На торт Ø18 см

Бісквіт поділити на дві частини. У металеву форму кладемо бісквіт, просочуємо сиропом (за бажанням). На бісквіт нанести невелику кількість кокосового крему. Із кокосового крему сформувати бортики в середину відсадити ананасову начинку, покрити зверху кокосовим кремом, накрити бісквітом. Бісквіт просочити за бажанням. На просочений бісквіт нанести кокосовий крем. Поставити в холодильник для стабілізації. Декорувати за бажанням. Вага готового торта з декором складає $m=0,733$ кг

Торт Прохолодный цитрус



Торт Прохолодний цитрус



CHIFFON

SOFTNESS |

LIGHTNESS |

MELTING |

ІНГРЕДІЄНТИ

БІСКВІТ н/ф:

Суха суміш Tegral Chiffon Cake / Тергал	1,000 кг
Шифон	
Яйця курячі або меланж	1,240 кг
Вода (20-25°C)	0,160 кг
Олія рослинна	0,240 кг
Всього	2,640 кг

ПІСОЧНЕ ТІСТО н/ф:

Цукрова пудра	0,100 кг
Маргарин Aristo Pane HF / Арісто Пане HF	0,200 кг
Борошно пшеничне в/г	0,200 кг
Суміш Easy Satin Creme Cake/ Ізі Сатін	0,050 кг
Крім Кейк	
Всього	0,550 кг

ПРОПИТКА на 1 виріб:

Цукор	0,045 кг
Вода	0,045 кг
Вино біле сухе столове	0,015 кг
Всього	0,105 кг

КРЕМ ЛИМОННИЙ на 1 виріб:

Вершки без цукру Festipak/ Фестіпак	0,100 кг
Кремфіль Лимонний крем	0,200 кг
Топфіль Мандарин 60%	0,100 кг
Всього	0,400 кг

ДЕКОРУВАННЯ на 1 виріб:

Harmony Classic Neutra/ Армоні Класік	0,030 кг
Нейтральна	
Вода	0,020 кг
Harmony Cold Neutra/ Армоні Колд	0,080 кг
Нейтральна	
Всього	0,130 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Приємне поєднання двох текстур тіста: ніжного бісквіту та хрусткого пісочного тіста. Освіжає лимонний крем з прошарком Мандаринового наповнювача. Має презентабельний вигляд за рахунок дзеркальної глазурі.

МЕТОД РОБОТИ

ТІСТО н/ф

Всі інгредієнти крім олії з'єднати та перемішати вінчиком міксера на низькій швидкості **2 хвилини** та **6-8 хвилин** на високій швидкості. Потім додати олію та перемішати **2 хвилини** на низькій швидкості. Готове тісто в кількості **880 г** розподілити на декові з бортом 600x400 мм. Температура випічки **165-170°C, 25 хвилин**. Охолодити. Вирізати заготовки круглої форми. На один торт 2 коржі Ø 18 мм 140 г.

ТІСТО н/ф

Всі інгредієнти скласти в чан міксера, перемішати лопаткою на середній швидкості до утворення однорідної консистенції. Готове тісто розкочати товщиною 3 мм, вирізати коржі Ø 18 мм. Випекти. Температура випікання **185-190 °C, 15 хвилин**. Вага н/ф 1 коржі 90 г.

ПРОПИТКА

Цукор та воду довести до кипіння. Охолодити. Додати вино біле сухе столове, перемішати.

КРЕМ ЛИМОННИЙ

Вершки Фестіпак та кремфіль Лимонний крем збити на міксері до пишної однорідної маси. Нанести на коржі. Топфіль Мандарин нанести двома прошарками між коржами.

ДЕКОРУВАННЯ

Гель Армоні Класік Нейтральна та воду довести до кипіння. Проварити до повного розчинення гелю. Армоні Колд Нейтральна ретельно вимішати, додати гарячий гель, перемішати. Нанести на поверхню торта. Декорувати.

Торт Квітуча Малина



Торт Квітуха Малина



ШИФОН

М'ЯКІСТЬ



ЛЕГКІСТЬ



ТАНЕННЯ



ІНГРЕДІЄНТИ

БІСКВІТ н/ф:

Суха суміш Tegral Chiffon Cake / Тергал	1,000 кг
Шифон	
Яйця курячі або меланж	1,240 кг
Вода (20-25°C)	0,160 кг
Олія рослинна	0,240 кг
Всього	2,640 кг

ПІСОЧНЕ ТІСТО н/ф:

Цукрова пудра	0,100 кг
Маргарин Aristo Pane HF / Арісто Пане HF	0,200 кг
Борошно пшеничне в/г	0,200 кг
Суміш Easy Satin Creme Cake/ Ізі Сатін Крім	0,050 кг
Кейк	
Всього	0,550 кг

ПРОПИТКА на 1 виріб:

Цукор	0,050 кг
Вода	0,050 кг
Коньяк	0,010 кг
Всього	0,110 кг

КРЕМ ВАНІЛЬНИЙ / МАЛИНА на 1 виріб:

Вершки без цукру Festipak/ Фестіпак	0,120 кг
Кремфіл класик з ароматом ванілі	0,240 кг
Топфіл Малина 60%	0,140 кг
Всього	0,500 кг

ДЕКОРУВАННЯ на 1 виріб:

Бісквітна крихта (мафін)	0,070 кг
Всього	0,070 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

На тонкій пісочній основі розташований ніжний бісквіт з вершковим кремом та двома прошарками малинового наповнювача. Торт прикрашений шаром ніжно рожевих крихт.

МЕТОД РОБОТИ

ТІСТО н/ф

Всі інгредієнти крім олії з'єднати та перемішати вінчиком міксера на низькій швидкості **2 хвилини** та **6-8 хвилин** на високій швидкості. Потім додати олію та перемішати **2 хвилини** на низькій швидкості. Готове тісто в кількості **880 г** розподілити на декові з бортом 600x400 мм. Температура випічки **165-170°C, 25 хвилин**. Охолодити. Вирізати заготовки круглої форми. На один торт 2 коржі Ø 18 мм 140 г.

ТІСТО н/ф

Всі інгредієнти скласти в чан міксера, перемішати лопаткою на середній швидкості до утворення однорідної консистенції.

Готове тісто розкачати товщиною 3 мм, вирізати коржі Ø 18 мм. Випекти.

Температура випікання **185-190 °C, 15 хвилин**. Вага н/ф 1 коржі 90 г.

ПРОПИТКА

Цукор та воду довести до кипіння. Охолодити. Додати коньяк, перемішати.

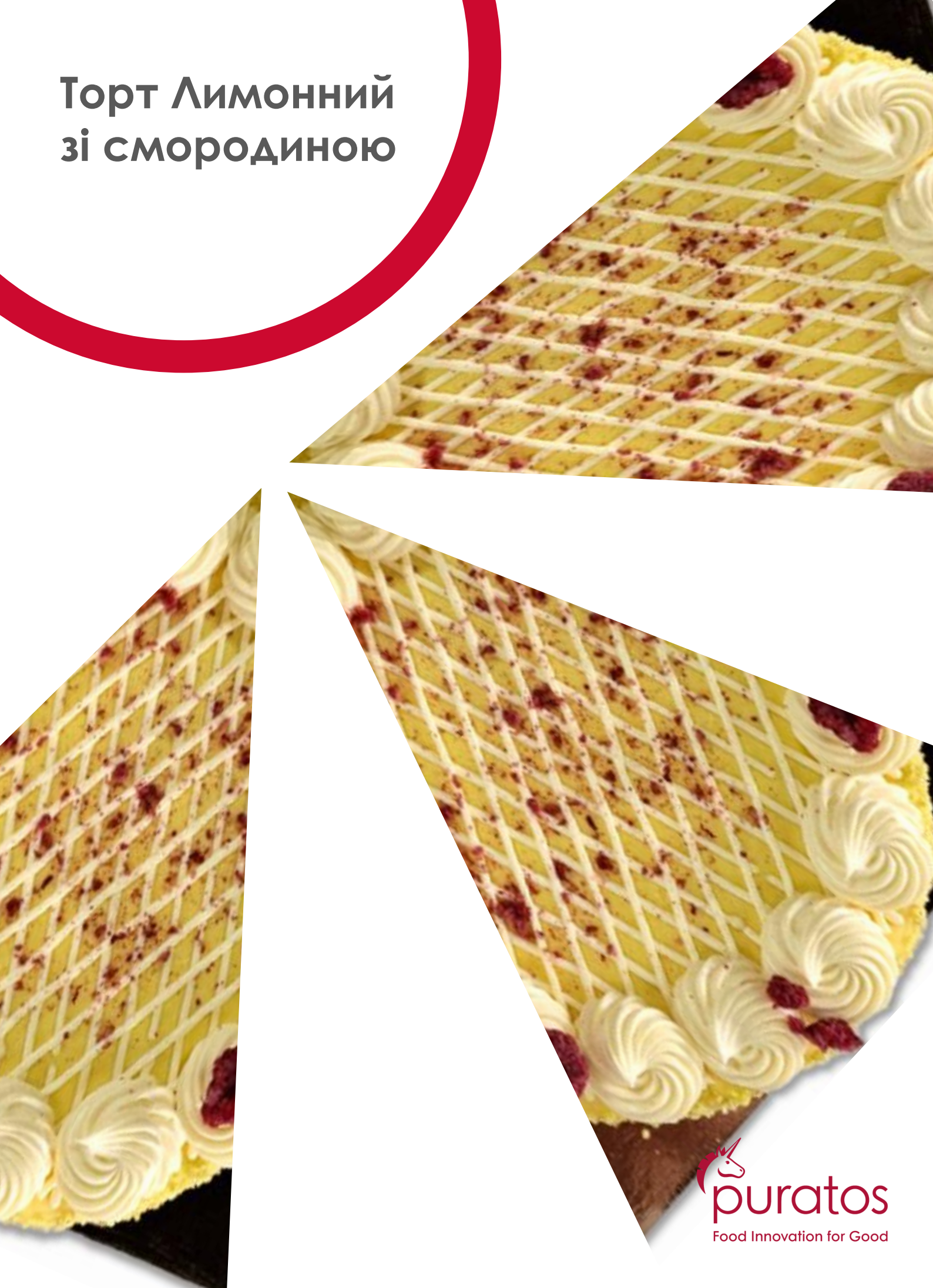
КРЕМ АДВОКАТ

Вершки Фестіпак та кремфіл класик з ароматом ванілі збити на міксері до пишної однорідної маси. Нанести на коржі.

ДЕКОРУВАННЯ

На вирівняну поверхню торта нанести малюнок кремом, як зображено на фото. Верхню та бокову поверхню декорувати бісквітною крихтою.

Торт Лимонний зі смородиною



Торт Квітуча Малина



ІНГРЕДІЄНТИ

БІСКВІТ н/ф на 2 вироби:

Яйця курячі або меланж	0,250 кг
Цукор	0,160 кг
Борошно пшеничне в/г	0,120 кг
Крохмаль картопляний	0,075 кг
Розпушувач	0,002 кг
Сіль	0,0005 кг
Емульгатор Пронто	0,020 кг
Кремфіл Лимонний крем	0,100 кг
Всього	0,7275 кг

ПРОПИТКА на 1 виріб:

Цукор	0,040 кг
Вода	0,040 кг
Коньяк	0,010 кг
Всього	0,090 кг

КРЕМ ЛИМОННИЙ на 1 виріб:

Вершки без цукру Festipak/ Фестіпак	0,150 кг
Кремфіл Cremfil Lemon Cream	0,300 кг
Начинка Вівафіл Чорна смородина	0,150 кг
прошарок	
Всього	0,600 кг

ДЕКОРУВАННЯЧ на 1 виріб:

Бісквітна крихта (мафін)	0,070 кг
Всього	0,070 кг

МЕТОД РОБОТИ

ТІСТО н/ф

Яйце куряче, цукор, сіль перемішати в чані міксеру до розчинення цукру. Окремо з'єднати та перемішати борошно, крохмаль, розпушувач, емульгатор. Сухі інгредієнти додати до рідких та збити в міксері до пишної маси. В кінці збивання додати Кремфіл Лимонний крем та перемішати. Готове тісто розподілити в форми діаметром 18 см 300 г. Температура випічки **165-170°C, 25 хвилин**. Охолодити. Розрізати заготовку на три коржі.

ПРОПИТКА

Цукор та воду довести до кипіння. Охолодити. Додати коньяк, перемішати.

КРЕМ ЛИМОННИЙ

Вершки Фестіпак та кремфіл Cremfil Lemon Cream збити на міксері до пишної однорідної маси. Нанести на коржі. Вівафіл Чорна смородина нанести тонким шаром на два коржі.

ДЕКОРУВАННЯ

На вирівнювану поверхню торта нанести малюнок кремом, як зображено на фото. Бокову поверхню декорувати бісквітною крихтою.

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Насичений та вологий бісквіт з ніжним ароматом апельсину гарно поєднується з лимонним кремом та прошарком чорної смородини. Витриманий та класичний декор гарно гармонують зі смаком виробу.

Торт Шоколадно- Апельсиновый



Торт Шоколадно- Апельсиновий



ІНГРЕДІЄНТИ

БІСКВІТ З КАКАО н/ф на 2 вироби:

Яйця курячі або меланж	0,250 кг
Цукор	0,160 кг
Борошно пшеничне в/г	0,085 кг
Крохмаль картопляний	0,060 кг
Розпушувач	0,002 кг
Сіль	0,0005 кг
Емульгатор Пронто	0,020 кг
Какао-порошок	0,030 кг
Всього	0,6075 кг

ПРОПИТКА на 1 виріб:

Цукор	0,040 кг
Вода	0,040 кг
Коньяк	0,010 кг
Всього	0,090 кг

КРЕМ АПЕЛЬСИНОВИЙ на 1 виріб:

Вершки без цукру Festipak/ Фестіпак	0,150 кг
Кремфіл Апельсиновий крем 1	0,300 кг
Кремфіл Апельсиновий крем 2 прошарок	0,150 кг
Всього	0,600 кг

ДЕКОРУВАННЯЧ на 1 виріб:

Хрусткі пластівці Crousticrep	0,050 кг
Міруар Гласаж Шоколад Нуар	0,045 кг
Стружка шоколадна молочна SHAVINGS LAIT	0,020 кг
Всього	0,115 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Насичений та вологий бісквіт з какао гарно поєднується з апельсиновим кремом. Шоколадна глазур та шматочки молочного шоколаду гарно доповнюють та декорують цей виріб.

МЕТОД РОБОТИ

ТІСТО н/ф

Яйце куряче, цукор, сіль перемішати в чані міксера до розчинення цукру. Окремо з'єднати та перемішати борошно, крохмаль, какао-порошок, розпушувач, емульгатор. Сухі інгредієнти додати до рідких та збити в міксері до пишної маси. Готове тісто розподілити в форми діаметром 18 см 300 г.

Температура випічки **165-170°C, 25 хвилин**. Охолодити. Розрізати заготовку на три коржі.

ПРОПИТКА

Цукор та воду довести до кипіння. Охолодити. Додати коньяк, перемішати.

КРЕМ АПЕЛЬСИНОВИЙ

Вершки Фестіпак та кремфіл Апельсиновий крем 1 збити на міксері до пишної однорідної маси. Нанести на коржі. Кремфіл Апельсиновий крем 2 нанести тонким шаром на коржі.

ДЕКОРУВАННЯ

На вирівняну поверхню торта нанести розігріту глазур Міруар Гласаж Шоколад Нуар. Бокову поверхню задекорувати хрусткими пластівцями Crousticrep. З апельсинового крему по периметру відсадити кремові прикраси. Центр торта задекорувати шоколадною стружкою з молочного шоколаду

Cake collection

Унікальні
текстури для
створення
смачних
шедеврів

ШИФОН



Шифон

м'яка та ніжна текстура,
яка тане у роті.
Має мілку пору.

Використання

торти, рулети, нарізні
тістечка

Суміш

Теграл Шифон Кейк

СПОНЖ



Спонж

повітряна текстура, з
невисоким вмістом
вологи, гарно
просочується сиропом.

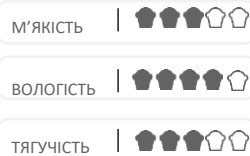
Використання

торти, рулети, нарізні
тістечка

Суміш

Ізі Бісквіт

КРЕМОВА



Крем

кремова, універсальна
текстура, досить волога.

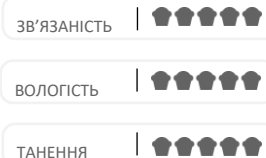
Використання

торти, мафіни, нарізні
тістечка, печиво, донатси

Суміш

Теграл Супер Кейк Чоко
Ізі Сатін Крем Кейк
Ізі Спайсі Кейк
Ізі Мафін Ваніла
Ізі Мафін Ваніла Лайт
Ізі Дарк Мафін
Ізі Чокліт Мафін

МОЙСТ



Мойст

вишукана, ніжна, волога,
тануча у роті текстура.

Використання

торти, брауні, тістечка,
мафіни

Суміш

Теграл Дарк Мойст
Кейк

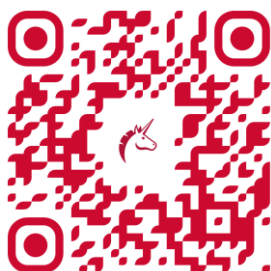


ТОВ «Пуратос Україна»
65003 Україна, Одеса,
вул. Чорноморського Козацтва 115
тел.+38 (0482) 30-35-58
e-mail: Office_ukr@puratos.com
www.puratos.com.ua

Cake Collection

Autumn 2025

Слідкуйте за нами в Фейсбук та Інстаграм



За більш детальною інформацією звертайтеся
до свого регіонального менеджера