|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование изделия:** | | **СМЕТАННЫЙ ЖЕЛИРОВАННЫЙ КРЕМ** | | |
| **Наименование продукта** | **Вес брутто\***  **на 1 порцию** | **Количество**  **в объемных мерах**  **на 3 порции** | **Технология приготовления** | **Оборудование, посуда, инструменты, приспособления** |
| Яйцо | 15 | 1 шт. | Яйцо растереть с сахаром. | Плита  Холодильник  Кастрюля – 2 шт.  Миксер  Весёлка  Стакан  Ёмкости для компонентов – 6 шт.  Формы для желе или торта  Тарелка |
| Сахар | 50 | 6 ст. ложек | Молоко подогреть до 80˚С, добавить в яйцо. |
| Консервированные фрукты | 100 | 300 грамм  1 банка | Прогреть на водяной бане до загустения. |
| Сметана 30% | 60 | 180 грамм  1 банка | Желатин замочить для набухания. Ввести в смесь. Перемешать. |
| Молоко | 30 | ½ стакана | Смесь охладить до 30˚С |
| Желатин | 5 | 1 ст. ложка | Сметану охладить, взбить и ввести в смесь. Крем взбить. |
| Ванилин | 0.02 | 1/10 ч. ложки | Добавить фрукты, перемешать. |
| **Выход\*\*** | **250** | **750** | Выложить в форму, охладить. |
| - | - | - | При подаче торт вынуть из формы и украсить фруктами. |
| **Иллюстрация готового изделия**  Блог / Публикации PitBull / Прикольные картинки, супер приколы, комиксы и гифки, юмор и демотиваторы, смешное видео - roll.by | | | | |

\* - **вес брутто** – вес в граммах неочищенного ингредиента или продукта с упаковкой

\*\* - **выход** - вес готового изделия в граммах, блюда с учётом потерь при тепловой обработке