|  |  |
| --- | --- |
| **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. | ПлитаХолодильникКастрюля – 2 шт.МиксерВесёлкаСтаканЁмкости для компонентов – 6 шт.Формы для желе или тортаТарелка  |
| Сахар | 50 | 6 ст. ложек | Молоко подогреть до 80˚С, добавить в яйцо.  |
| Консервированные фрукты | 100 | 300 грамм1 банка | Прогреть на водяной бане до загустения. |
| Сметана 30% | 60 | 180 грамм1 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