

Технологическая карта

Cake Box 350 мл.

Теория	2
Орео-Тирамису – Урок 1; 2 шт. по 300 гр.	3
Арахис-Банан – Урок 2; 2 шт. по 380 гр.	7
Морковь-Апельсин – Урок 3; 2 шт. по 350 гр.	10
Клубничная Птичка – Урок 4; 2 шт. по ~300 гр.	15
Лимон-Вишня – Урок 5; 2 шт. по ~380 гр.	19
Манго-Маракуйя – Урок 6; 2 шт. по ~300 гр.	23

Теория

Cake Box – мини-торт в стакане, по сути, это те же трайфлы или cake to go, но в увеличенном размере.

Почему стоит ввести этот десерт в ассортимент?

- Простота приготовления. Не нужно обладать огромным навыком, чтобы приготовить этот десерт, ведь он не требует даже выполнения декора. Достаточно следовать рецептуре.
- Летом хочется легких десертов, которые можно взять с собой на пикник, прогулку и т.д.
- Разнообразие вкусов. Можно менять составляющие между собой, создавая новые варианты начинок.

Срок годности Cake Box не более 72 часов (при наличии свежих ягод в составе употребляем в течение суток)

- Бисквит отдельно можно хранить до 5 дней в холодильнике
- Ягодные начинки так же до 5 дней в холодильнике.
- Муссы и Крема готовятся непосредственно перед сборкой.

Артикул на стаканы на ВБ: 270374139 -

<https://www.wildberries.ru/catalog/270374139/detail.aspx?size=418087914>

Артикул на стаканы на Озон: 1762889203 - <https://ozon.ru/t/CKxjq0y>

Арахисовая паста на ВБ: 29325913 -

<https://www.wildberries.ru/catalog/29325913/detail.aspx?size=65546005>



Орео-Тирамису – Урок 1; 2 шт. по 300 гр.

Печенье Савоярди

Ингредиенты:

- Яйцо (С1) – 1 шт.
- Сахар – 50 гр.
- Соль – щепотка
- Мука – 50 гр.
- Сахарная пудра
- Эспрессо – 150 мл. – заварить заранее, дать остыть перед использованием (я варю в кофемашине, можно взять 2 ч. л. растворимого и залить горячей водой)
- Орео – 10 печенек (для сборки)

Метод приготовления:

1. Яйцо разделить на белок и желток. Сахар разделить на 2 части (одна в желтки, другая пойдет в белки).
2. Белок с солью начинаем взбивать на низких оборотах миксера, постепенно повышая до средних. Когда белки взбились в мелко-пузырьковую, однородную пену – дождиком начинаем всыпать часть сахара. Продолжаем взбивать меренгу до мягких пиков.
3. Желток взбиваем с другой частью сахара пару минут, до посветления.
4. В меренгу вводим взбитый желток, муку и вымешиваем тесто, быстро, но аккуратно.
5. Тесто перекладываем в кондитерский мешок и наносим тонким слоем на пергамент (при выпечке тесто поднимается). Если выпекаете квадратное печенье, как и в видео-уроке, отступайте от края 0,5 см, так как тесто увеличится в объеме.
6. Посыпаем печенье сахарной пудрой через сито.



7. Выпекаем печенье в заранее разогретой, до 180 градусов, духовке. Время выпечки 10-15 минут. Готовое печенье становится румяным.
8. Готовое печенье остужаем и можем использовать.

На выходе получается 3 квадратных бисквитных печенья Савоярди (более маленькую порцию готовить не очень удобно, поэтому работаем с 1 белком)



Шоколадный крем

Ингредиенты:

- Молочный шоколад – 60 гр.
- Миндальное (или фундучное) пралине – 60 гр.
- Сливки (33%) – 80 гр.

Метод приготовления:

1. Шоколад и пралине объединить в чаше
2. Сливки довести до кипения, но не кипятить.
3. Горячими сливками заливаем шоколад и пралине. Помешиваем до полного растворения шоколада и пралине.
4. Если масса быстро остыла, можно отправить в микроволновку на 15 секунд.
5. Накрываем пленкой в контакт и убираем в холодильник на 4-5 часов. Если нужно срочно, убираем в морозилку на 1,5-2 часа.
6. Перед сборкой десерта взбиваем на средних оборотах миксера, крем посветлеет и станет стабильнее.



Крем-чиз

Ингредиенты:

- Творожный сыр (не менее 60%) – 80 гр.
- Маскарпоне – 80 гр.
- Сливки (33%) – 50 гр.
- Сахар (или сахарная пудра) – 30 гр.

Метод приготовления:

1. Все ингредиенты из холодильника взбиваем на средних оборотах миксера до однородного, стабильного крема.

Сборка:

- Савоярди + Пропитка
- Крем-Чиз
- Орео + Пропитка
- Шоколадный крем



Арахис-Банан – Урок 2; 2 шт. по 380 гр.

Песочная основа

Ингредиенты:

- Сливочное масло (82,5%) – 50 гр.
- Желток – 2 шт.
- Сахар – 30 гр.
- Соль – щепотка
- Мука – 84 гр.
- Миндальная мука – 16 гр. (можно заменить на то же количество обычной муки)

Метод приготовления:

1. Объединить сухие ингредиенты и сахар, перемешать.
2. Ввести к сухой смеси холодное сливочное масло, перетереть до мелкой, однородной крошки.
3. Ввести желток и замесить тесто.
4. Распределить тесто по пергаменту руками или скалкой.
5. Выпекаем основу в заранее разогретой, до 180 градусов, духовке. Время выпечки 8-10 минут. Готовое печенье становится румяным.
6. Готовое печенье остужаем и измельчаем в крошку.



Заварной Арахисовый Чиз

Ингредиенты:

- Желток (С0) – 1 шт.
 - Кукурузный крахмал – 7 гр.
 - Сахар – 30 гр.
 - Молоко – 75 гр.
 - Сливочное масло (82,5%) – 30 гр.
-
- Творожный сыр (плотный, не менее 60%) – 150 гр.
 - Арахисовая паста – 75 гр.
 - Доп. сахар по вкусу до 20-30 гр.

Метод приготовления:

1. Заранее готовим заварную основу, чтобы она успела охладиться.
2. Желток, сахар, крахмал – перемешиваем венчиком в сотейнике.
3. Тонкой струйкой, постоянно помешивая желтковую массу, вводим молоко.
4. Ставим сотейник на средний огонь, увариваем массу до загущения.
5. Переливаем заварную основу в отдельную чашу, накрываем пленкой в контакт и убираем в холодильник до полного охлаждения.
6. Творожный сыр, арахисовую пасту и охлажденную заварную основу – взбиваем на средних оборотах миксера до однородного, стабильного крема.
7. Готовим перед использованием.



Карамелизированный банан

Ингредиенты:

- Сливочное масло (82,5%) – 15 гр.
- Сахар – 50 гр.
- Сливки (33%) – 25 гр.
- Соль – щепотка (по желанию)
- Банан – 90 гр.

Метод приготовления:

1. Сахар поставить на средний огонь, иногда потряхивая сотейник, чтобы сахар не пригорал. **Не ставьте сильный огонь, иначе у карамели будет жженный вкус.**
2. Сливки довести до кипения, но не кипятить, подготовить масло.
3. Как только видно, что примерно 50-60% сахара растопилось, начать помешивать лопаткой до полного растворения сахара. Когда сахар растворился вводим сливки, перемешиваем. По желанию вводим соль.
4. Вводим сливочное масло, перемешиваем до полного растворения.
5. Вводим нарезанный банан и варим не более минуты, помешивая (чтобы банан не превратился в кашу)
6. Снимаем смесь с огня и перекладываем в отдельную емкость. Накрываем и убираем в холодильник.

Сборка:

- Песочная основа

- Арахисовый чиз

- Карамелизированный банан

- Песочная основа

- Арахисовый крем



Морковь-Апельсин – Урок 3; 2 шт. по 350 гр.

Морковный бисквит

Ингредиенты:

- Яйцо (С1) – 1 шт.
- Мука – 48 гр.
- Сахар – 50 гр.
- Растительное масло – 40 мл.
- Морковь – 40 гр.
- Грецкий орех или другой орех – 16 гр.
- Корица – 1/3 ч. л.
- Разрыхлитель – 1/3 ч. л.
- Сода – 1/3 ч. л.
- Соль

Метод приготовления:

1. Подготовить все ингредиенты. Сухие ингредиенты перемешать и просеять. Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Орешки поджарить, чтобы они были хрустящими и измельчить (можно порезать ножом, можно измельчить в блендере, как вам удобнее).

2. Яйцо взбить с сахаром и солью (5-8 минут) до белой, пышной массы.

3. Ввести растительное масло, морковь, орехи и сухие ингредиенты.

Вымешиваем тесто до однородности.

4. Готовое тесто распределяем по пергаменту таким образом, чтобы получилось 4 квадратных коржа 9,5 на 9,5 см.

5. Выпекаем при 180 градусах в заранее разогретой духовке примерно 15-20 минут, готовность проверяем деревянной шпажкой.

6. Готовый бисквит остужаем на решетке.



7. После полного остывания снимаем пергамент, тонким острым ножом нарезаем коржи нужного размера (можно воспользоваться дном контейнера, в котором и будем собирать десерт).

8. Коржи можно использовать после остывания или оборачиваем в пищевую пленку и отправляем в холодильник.

На выходе получается 4 коржа (по 2 на каждый стакан)



Апельсиновая начинка

Ингредиенты:

- Пюре Апельсина – 200 гр. (~4 апельсина)
 - Сахар – 60 гр.
 - Цитрусовый (или яблочный) пектин – 6 гр.
-

Или:

- Кукурузный крахмал – 7 гр.
- Вода для крахмала – 15 гр.

Метод приготовления:

1. Пюре ставим на огонь, доводим до закипающего состояния.
2. Постоянно помешивая, дождиком вводим сахар, объединенный с пектином.
3. Варим еще около минуты, постоянно помешивая, и снимаем с огня.
4. Переливаем начинку в отдельную емкость, накрываем пленкой в контакт и убираем в холодильник до полного остывания.
5. Начинка может храниться в холодильнике до 5 дней.

Если готовим с крахмалом:

1. Пюре с сахаром ставим на огонь, доводим до кипения.
2. Крахмал разбавляем водой, чтобы в результате, в начинке не было комочков.
3. В кипящее пюре вводим разбавленный крахмал, увариваем начинку до загущения.
4. Переливаем начинку в отдельную емкость, накрываем пленкой в контакт и убираем в холодильник до полного остывания.
5. Ягодная начинка может храниться в холодильнике до 5 дней.



Крем-чиз

Ингредиенты:

- Творожный сыр (не менее 60%) – 100 гр.
- Маскарпоне – 100 гр.
- Сливки (33%) – 60 гр.
- Сахар (или сахарная пудра) – 40 гр.

Метод приготовления:

1. Все ингредиенты из холодильника взбиваем на средних оборотах миксера до однородного, стабильного крема.

Сборка:

- Бисквит
- Крем-Чиз
- Апельсиновая начинка
- Повторяем (бисквит, крем, начинка)



Карамель солёная

Ингредиенты:

- Сливочное масло (82,5%) – 10 гр.
- Сахар – 100 гр.
- Сливки (33%) – 100 гр.
- Соль – 1/3 ч. л.

Метод приготовления:

1. Сахар поставить на средний огонь, иногда потряхивая сотейник, чтобы сахар не пригорал. **Не ставьте сильный огонь, иначе у карамели будет жжёный вкус.**
2. Сливки довести до кипения, но не кипятить, подготовить масло.
3. Как только видно, что примерно 50-60% сахара растопилось, начать помешивать лопаткой до полного растворения сахара. Когда сахар растворился вводим сливки сначала 50%, как только смесь стала кипеть чуть меньше, начинаем перемешивать лопаткой до однородности. Вводим оставшуюся часть сливок и повторяем тоже самое. Добавляем соль. **Варим карамель не более минуты (чем дольше она кипит, тем гуще будет после остывания)**
4. Снимаем смесь с огня, вводим сливочное масло переливаем в баночку и убираем ее в холодильник для стабилизации.



Клубничная Птичка – Урок 4; 2 шт. по ~300 гр.

Сливочный бисквит

Ингредиенты:

- Яйца (С1) – 2 шт.
- Мука – 75 гр.
- Сахар – 50 гр.
- Сливки (от 33%) – 25 мл.
- Молоко – 25 гр.
- Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Метод приготовления:

1. Яйца взбить с сахаром до белой, пышной массы.
2. Подготовить сливки и молоко.
3. Просеять сухие ингредиенты.
4. Как только яйца взбиты до нужной консистенции вливаем молоко и сливки, добавляем муку и перемешиваем.
5. Готовое тесто распределяем по пергаменту таким образом, чтобы получилось 2 квадратных коржа 9,5 на 9,5 см.
6. Выпекаем при 180 градусах в заранее разогретой духовке примерно 15 минут, готовность проверяем деревянной шпажкой.
7. Готовый бисквит остужаем на решетке.
8. После полного остывания снимаем пергамент, тонким острым ножом нарезаем коржи нужного размера (можно воспользоваться дном контейнера, в котором и будем собирать десерт).
9. Коржи можно использовать после остывания или оборачиваем в пищевую пленку и отправляем в холодильник.

На выходе получается 2 коржа (по 1 на каждый стакан)



Клубничная начинка

Ингредиенты:

- Пюре Клубники или Ягода – 100 гр.
 - Сахар – 30 гр.
 - Цитрусовый (или яблочный) пектин – 2 гр.
-

Или:

- Кукурузный крахмал – 5 гр.
- Вода для крахмала – 15 гр.

Метод приготовления:

1. Пюре ставим на огонь, доводим до закипающего состояния.
2. Постоянно помешивая, дождиком вводим сахар, объединенный с пектином.
3. Варим еще около минуты, постоянно помешивая, и снимаем с огня.
4. Переливаем начинку в отдельную емкость, накрываем пленкой в контакт и убираем в холодильник до полного остывания.
5. Начинка может храниться в холодильнике до 5 дней.

Если готовим с крахмалом:

1. Пюре с сахаром ставим на огонь, доводим до кипения.
2. Крахмал разбавляем водой, чтобы в результате, в начинке не было комочков.
3. В кипящее пюре вводим разбавленный крахмал, увариваем начинку до загущения.
4. Переливаем начинку в отдельную емкость, накрываем пленкой в контакт и убираем в холодильник до полного остывания.
5. Ягодная начинка может храниться в холодильнике до 5 дней.



Клубничное Птичье Молоко

Ингредиенты:

- Яичный белок (С0) – 1 шт.
- Щепотка лимонной кислоты
- Вода для сиропа – 70 мл.
- Сахар для сиропа – 90 гр.
- Глюкозный сироп – 45 гр.
- Агар Агар (сила 900) – 4 гр.
- Сливочное масло – 85 гр.
- Сгущённое молоко – 45 гр.
- Клубничное пюре – 30 гр.

Метод приготовления:

1. Мягкое сливочное масло перемешиваем со сгущённым молоком и клубничным пюре до однородного, мягкого крема
2. В сотейнике смешиваем Воду, сахар, глюкозный сироп, агар-агар и ставим вариться до 110 градусов.
3. В это время нужно взбить белки с лимонной кислотой до однородной, мелко-пузырьковой пены
4. Как только сироп достиг нужной температуры вливаем его тонкой струйкой ко взбитым белкам, взбиваем до плотной однородной массы, так же нужно, чтобы она немного остыла.
5. По столовой ложке постепенно вводим масляную смесь, перемешивая на низкой скорости миксера
6. Готовое суфле перекладываем в кондитерский мешок и начинаем сборку десерта. Работаем быстро, так как птичка быстро схватывается.



Сборка:

- Бисквит

- Начинка

- Суфле (начинку и суфле можно поменять местами по желанию)



Лимон-Вишня – Урок 5; 2 шт. по ~380 гр.

Цитрусовый бисквит

Ингредиенты:

- Яйцо (С1) – 1/2 шт. (взбиваем вилкой и делим пополам)
- Растительное масло – 15 гр.
- Молоко – 40 гр.
- Мука – 55 гр.
- Сахар – 32 гр.
- Разрыхлитель – 2 гр.
- Цедра Лимона (половина)
- Цедра Апельсины (половина)
- Сок апельсина – 8 гр.

Метод приготовления:

1. Муку, сахар, разрыхлитель и цедру объединяем и перемешиваем.
2. Вводим растительное масло, молоко и яйцо, перемешиваем.
3. Вводим сок апельсина и замешиваем однородное тесто.
4. Готовое тесто распределяем по пергаменту таким образом, чтобы получилось 2 квадратных коржа 9,5 на 9,5 см.
5. Выпекаем при 180 градусах в заранее разогретой духовке примерно 15-20 минут, готовность проверяем деревянной шпажкой.
6. Готовый бисквит остужаем на решетке.
7. После полного остывания снимаем пергамент, тонким острым ножом нарезаем коржи нужного размера (можно воспользоваться дном контейнера, в котором и будем собирать десерт).
8. Коржи можно использовать после остывания или оборачиваем в пищевую пленку и отправляем в холодильник.

На выходе получается 2 коржа (по 1 на каждый стакан)



Лимонный курд

Ингредиенты:

- Лимон – 1 шт. (цедра + 60 гр. сока лимона)
- Сахар – 50 гр.
- Вода – 70 гр.
- Кукурузный Крахмал – 13 гр.
- Яйцо (С1) – 1 шт.

Метод приготовления:

1. Натереть цедру лимона, затем выжать сок.
2. Цедру и сок лимона разбавить водой, добавить сахар и крахмал, перемешать.
3. Затем ввести яйцо и снова перемешать.
4. Поставить на средний огонь, уварить до густоты. Снять с огня и остудить.



Вишневая начинка

Ингредиенты:

- Пюре Вишни или Ягода – 110 гр.
 - Сахар – 40 гр.
 - Цитрусовый (или яблочный) пектин – 3 гр.
-

Или:

- Кукурузный крахмал – 5 гр.
- Вода для крахмала – 15 гр.

Метод приготовления:

1. Пюре ставим на огонь, доводим до закипающего состояния.
2. Постоянно помешивая, дождиком вводим сахар, объединенный с пектином.
3. Варим еще около минуты, постоянно помешивая, и снимаем с огня.
4. Переливаем начинку в отдельную емкость, накрываем пленкой в контакт и убираем в холодильник до полного остывания.
5. Начинка может храниться в холодильнике до 5 дней.

Если готовим с крахмалом:

1. Пюре с сахаром ставим на огонь, доводим до кипения.
2. Крахмал разбавляем водой, чтобы в результате, в начинке не было комочков.
3. В кипящее пюре вводим разбавленный крахмал, увариваем начинку до загущения.
4. Переливаем начинку в отдельную емкость, накрываем пленкой в контакт и убираем в холодильник до полного остывания.
5. Ягодная начинка может храниться в холодильнике до 5 дней.



Холодный чизкейк

Ингредиенты:

- Творожный сыр (не менее 60%) – 130 гр.
- Сахар – 25 гр.
- Сливки (33%) – 25 гр.
- Молоко – 40 гр.
- Желатин (220 блюм) – 2 гр.
- Вода для желатина – 10 гр.

Метод приготовления:

1. Желатин замочить в воде, оставить набухать.
2. Творожный сыр, сливки, молоко и сахар перемешать венчиком или миксером на низких оборотах, до однородности.
3. Растопить желатин в микроволновке (~10 сек.)
4. Постоянно помешивая сырную массу, вливаем желатин.
5. Перекладываем сырную массу в кондитерский мешок и используем.

Сборка:

- Бисквит
- Лимонный курд
- Чизкейк
- Вишневая начинка.



Манго-Маракуйя – Урок 6; 2 шт. по ~300 гр.

Цитрусовый бисквит

Ингредиенты:

- Яйцо (С1) – 1/2 шт. (взбиваем вилкой и делим пополам)
- Растительное масло – 15 гр.
- Молоко – 40 гр.
- Мука – 55 гр.
- Сахар – 32 гр.
- Разрыхлитель – 2 гр.
- Цедра Лимона (половина)
- Цедра Апельсины (половина)
- Сок апельсина – 8 гр.

Метод приготовления:

1. Муку, сахар, разрыхлитель и цедру объединяем и перемешиваем.
2. Вводим растительное масло, молоко и яйцо, перемешиваем.
3. Вводим сок апельсина и замешиваем однородное тесто.
4. Готовое тесто распределяем по пергаменту таким образом, чтобы получилось 2 квадратных коржа 9,5 на 9,5 см.
5. Выпекаем при 180 градусах в заранее разогретой духовке примерно 15-20 минут, готовность проверяем деревянной шпажкой.
6. Готовый бисквит остужаем на решетке.
7. После полного остывания снимаем пергамент, тонким острым ножом нарезаем коржи нужного размера (можно воспользоваться дном контейнера, в котором и будем собирать десерт).
8. Коржи можно использовать после остывания или оборачиваем в пищевую пленку и отправляем в холодильник.

На выходе получается 2 коржа (по 1 на каждый стакан)



Начинка Маракуйя

Ингредиенты:

- Пюре Маракуйя – 100 гр.
 - Сахар – 50 гр.
 - Цитрусовый (или яблочный) пектин – 3 гр.
-

Или:

- Кукурузный крахмал – 5 гр.
- Вода для крахмала – 15 гр.

Метод приготовления:

1. Пюре ставим на огонь, доводим до закипающего состояния.
2. Постоянно помешивая, дождиком вводим сахар, объединенный с пектином.
3. Варим еще около минуты, постоянно помешивая, и снимаем с огня.
4. Переливаем начинку в отдельную емкость, накрываем пленкой в контакт и убираем в холодильник до полного остывания.
5. Начинка может храниться в холодильнике до 5 дней.

Если готовим с крахмалом:

1. Пюре с сахаром ставим на огонь, доводим до кипения.
2. Крахмал разбавляем водой, чтобы в результате, в начинке не было комочков.
3. В кипящее пюре вводим разбавленный крахмал, увариваем начинку до загущения.
4. Переливаем начинку в отдельную емкость, накрываем пленкой в контакт и убираем в холодильник до полного остывания.
5. Ягодная начинка может храниться в холодильнике до 5 дней.



Мусс Манго

Ингредиенты:

- Пюре Манго – 50 гр. + 50 гр. кусочков Манго (либо 100 гр. пюре)
- Сахар – 40 гр.
- Сливки (33%) – 130 гр.
- Желатин (220 блюм) – 5 гр.
- Вода для желатина – 25 гр.

Метод приготовления:

1. Желатин замочить в воде, оставить набухать.
2. Сливки взбить до мягких пиков и убрать в холодильник.
3. Пюре + кусочки Манго и Сахар – довести до кипения, поварить 1 минуту и снять с огня.
4. Перелить в отдельную чашу и ввести набухший желатин, перемешать.
5. В 2 этапа ввести взбитые сливки, вымешать однородный мусс. Приступить к сборке.

Сборка:

- Бисквит

- Начинка Маракуйя

- Мусс Манго

