



### **Утренняя Роса.**

**Форма кольцо диаметр 18 см**

**Выход – 0,880 кг**

*Бисквит шоколадный п/ф – 0,278 кг*

*Начинка кокосово-творожная п/ф – 0,120 кг*

*Сироп для промочки – 0,090 кг*

*Суфле Сметанное – 0,430 кг*

*Сливки для отделки – 0,050 кг*

*Пудра нетающая с какао – 0,020 кг*

*Вишня коктейльная – 0,016 кг (8 штук)*

#### **Бисквит шоколадный п/ф:**

*Смесь сухая Креди кейк Шоколад – 0,085 кг*

*Масло растительное – 0,048 кг*

*Яйцо – 0,038 кг*

*Вода – 0,038 кг*

*Мука – 0,016 кг*

*Сахар – 0,053 кг*

*Итого: 0,278 кг*

*Все ингредиенты смешать до однородной массы.*

#### **Начинка кокосово-творожная:**

*Авалани Творог – 0,070 кг*

*Стружка кокосовая – 0,028 кг*

*Желток – 0,015 кг*

*Сахар – 0,018 кг*

*Вода – 0,010 кг*

*Итого: 0,141 кг*

*Все ингредиенты смешать до однородной массы.*

**Суфле сметанное:**

*Сметана – 0,240 кг*

*Пудра сахарная – 0,100 кг*

*Загуститель Софтбиндер – 0,013 кг*

*Сливки растит. жидкие – 0,080 кг*

*Итого: 0,430 кг*

*Все ингредиенты взбить на большой скорости до пышной массы.*

*Взбитый бисквит вылить в кольцо, отсадить из мешка гнездами начинку кокосово-творожную и выпечь при 180 градусов около 25 минут, остудить. Пропитать сиропом бисквит, выложить на него крем-суфле Сметанный и дать застabilizироваться в течение 30 минут. Отсадить из сливок зубчатой насадкой кренделя по окружности торта и посыпать какао с пудрой. Украсить вишней коктейльной.*

