



## Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Название:

[Чизкейк в свекольной оболочке с малиновым сорбетом](#)

| № п/п        | Наименование сырья                     | Ед. | БРУТТО | НЕТТО | Технологические требования к основному сырью                                      |
|--------------|--|-----|--------|-------|---|
| 1            | <a href="#">Свекольная пленка п/ф</a>  | кг. | 0,05   | 0,05  | Сырье должно быть доброкачественным и отвечать требованиям действующих стандартов |
| 2            | <a href="#">Чизкейк п/ф</a>            | кг. | 0,1    | 0,1   |   |
| 3            | <a href="#">Свекольная меренга п/ф</a> | кг. | 0,01   | 0,01  |   |
| 4            | <a href="#">Гель из персика п/ф</a>    | кг. | 0,03   | 0,03  |   |
| 5            | <a href="#">Малиновый сорбет п/ф</a>   | кг. | 0,05   | 0,05  |   |
| 6            |  | кг. |        | 0     |   |
| <b>ВЫХОД</b> |  |     | —      |       |   |

### Технология приготовления

1. Используя мультипипетку, выкладываем персиковый гель на тарелку.
2. Чизкейк, формируем используя шприц. Оборачиваем в свекольную бумагу.
3. Выкладываем чизкейк на тарелку с гелем.
4. Делаем кнелю из малинового сорбета и выкладываем на тарелку.
5. Декорируем сегментами из свекольной меренги.

### Необходимые ингредиенты, оборудование и инвентарь:

[Мультипипетка](#)

[Шпатель](#)

[Шприц](#)

Все ингредиенты, оборудование и инвентарь вы найдете на сайте:

[Chefs-Shop.Com](http://Chefs-Shop.Com)