

Спецификации для изготовления торта «Рафаэль».

**Изделие – Торт «Рафаэль» (готовый заказ)**

- **Полуфабрикаты:**
  - 1. Торт «Рафаэль» непропитанный
- **Ингредиенты:** кокосовая стружка – 30 г
- **Украшения для торта:** конфеты «Рафаэлло» – 3 шт.
- **Операции:**
  - 1. *Пропитка*
    - **Тип оборудования:** без оборудования
    - **Время на операцию:** 12 часов

**Изделие – Торт «Рафаэль» непропитанный (полуфабрикат)**

- **Полуфабрикаты:**
  - 1. Коржи для торта «Рафаэль»
  - 2. Основной крем для торта «Рафаэль»
  - 3. Крем для украшения для торта «Рафаэль»
- **Ингредиенты:** –
- **Украшения для торта:** –
- **Операции:**
  - 1. *Монтаж тортов*
    - **Тип оборудования:** без оборудования
    - **Время на операцию:** 30 минут

**Изделие – Коржи для торта «Рафаэль» (полуфабрикат)**

- **Полуфабрикаты:** –
- **Ингредиенты:**
  - 1. Яйцо куриное – 4 шт.
  - 2. Сахар – 200 г
  - 3. Мука – 200 г
  - 4. Разрыхлитель – 10 г
- **Украшения для торта:** –
- **Операции:**
  - 1. *Взбивание*
    - **Тип оборудования:** миксер
    - **Время на операцию:** 20 минут
  - 2. *Выпекание*
    - **Тип оборудования:** духовая печь
    - **Время на операцию:** 40 минут

### Изделие – Основной крем для торта «Рафаэль» (полуфабрикат)

- **Полуфабрикаты:** –
- **Ингредиенты:**
  1. Сгущенное молоко – 400 г
  2. Кукурузные палочки – 30 г
  3. Масло сливочное – 100 г
  4. Кокосовая стружка – 150 г
- **Украшения для торта:** –
- **Операции:**
  1. *Взбивание*
    - **Тип оборудования:** миксер
    - **Время на операцию:** 30 минут

### Изделие – Крем для украшения для торта «Рафаэль»

- **Полуфабрикаты:** –
- **Ингредиенты:**
  1. Сливки молочные (33-38%) – 500 мл
  2. Сахарная пудра – 60 г
- **Украшения для торта:** –
- **Операции:**
  1. *Взбивание*
    - **Тип оборудования:** миксер
    - **Время на операцию:** 20 минут

