

1. Склад для виготовлення шоколадно-вафельного торта, який включає суміш для виготовлення вафельних листів, яка містить борошно пшеничне вищого гатунку, олію, сіль та соду, суміш для виготовлення начинки, яка містить жир, цукор, ядро горіха смажене, сухе молоко, какао-порошок, ароматизатор та глазур шоколадну, який **відрізняється** тим, що суміш для виготовлення вафельних листів додатково містить яйцепродукти, суміш для виготовлення начинки додатково містить лецитин та виконана на основі нелауринового жиру, глазур шоколадна виконана також на основі нелауринового жиру та містить цукрову пудру, какао-порошок, лецитин та ароматизатор, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

для вафельних листів:

борошно вищого гатунку	18-18,5
яйцепродукти	0,19-0,2
олія	0,4-0,5
сіль	0,096-0,1
сода	0,08-0,085
вода	решта,

для начинки:

сухе молоко	10,0-12,0
цукор	45,0-47,0
какао-порошок	6,0-7,0
ядро горіха смажене	22,0-23,0
лецитин	0,4-0,5
ароматизатор	0,05-0,06
нелауриновий жир	решта,

для глазури:

цукрова пудра	49,0-50,0
какао-порошок	18,0-19,0
лецитин	0,4-0,5
ароматизатор	0,03-0,04
нелауриновий жир	решта.

2. Склад за п.1, який **відрізняється** тим, що температура плавлення нелауринового жиру начинки, як мінімум, на 2 – 3 °С нижча температури плавлення нелауринового жиру глазури.