

Изготовление крошковых пирожных.



Подготавливаем бисквитный полуфабрикат

- Берем сахар-песок и яйца



Взбиваем яйца с сахаром до пышной, устойчивой пены



Соединяем подготовленную муку с крахмалом



- закладаємо во взбитую масу суміш муки з крохмалом в 2-3 приєма і взбиваємо або перемішуємо (не більше 20 сек)



Подготовка формы к выпечке

- Форму смазываем маслом растительным и выстилаем пергаментной бумагой.



Выпекаем бисквитный полуфабрикат

- Выпекаем при температуре 200-210°C в формах 35-40 минут.

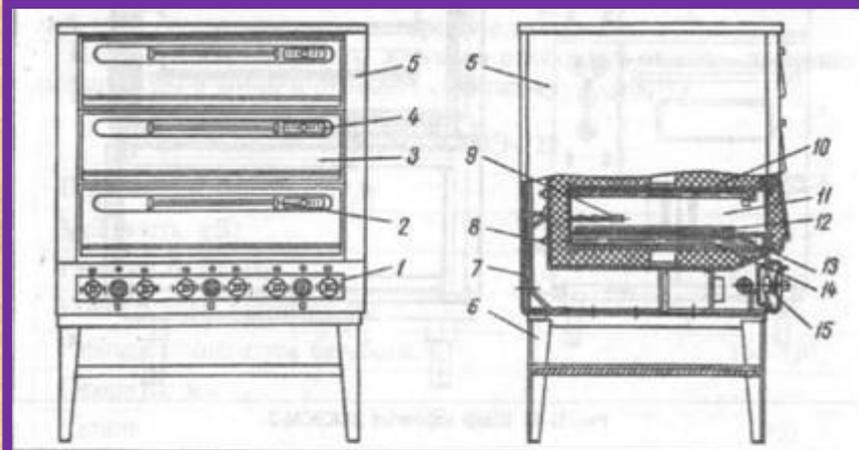


Рис. 11-11. Шкаф лекарный ШПЭСМ-3:

1-панель управления; 2-ручка; 3-дверца; 4-двигалка; 5,7-облицовки; 6-подставка; 8-теплоизоляция;
9-термобаллон датчика-реле температуры; 10-верхние тэны; 11-рабочая камера;
12-конденсаторный лист; 13-подовый лист; 14-нижние тэны; 15-датчик-реле температуры

охлаждаем и выстаиваем выпеченные
полуфабрикаты
(не менее 8 час.)



Бисквит протирают до «КРОШКИ»



**Добавляем
крем
сливочный,
коньяк,
эссенцию**

Хорошо перемешивают до образования пластичной массы



Формуют в виде клубня



Обсыпают

- Какао порошок смешивают с сахарной пудрой.



Сформованные пирожные укладывают в гофрированные бумажные капсулы. На поверхности делают несколько углублений в

ВИДЕ «БЛЭЗКОВ»



В углубления
отсаживают белый крем
из узкой гладкой
трубочки



наподобие
ростков
картофеля.



Готовят пирожное также с кремом
«Шарлотт» и «Гляссе».



Различные виды крошковых изделий.







Пирожное «Картошка»

Наименование сырья	Расход сырья, гр.		Итого:
	Бисквитный п/ф	Крем сливочный	
Яйца	154,8		154,8
Сахар-песок	92,7		92,7
Мука пшеничная	75,1		75,1
Крахмал	18,6		18,6
Эссенция	0,9		0,9
Коньяк		0,4	0,4
Масло сливочное		125,1	125,1
Пудра ванильная		1,23	1,23
Молоко цельное сгущенное с сахаром		50	50
Пудра рафинадная		66,7	66,7
Коньяк			12,9
Эссенция ромовая			1,1
Какао-порошок			5,9
Пудра рафинадная			16,8

Требования к качеству и сроки хранения

- Хранят пирожное при температуре $(4+2)^{\circ}\text{C}$. Гарантийный срок хранения при этом устанавливают, начиная со времени изготовления со сливочным кремом – 36 часов.

