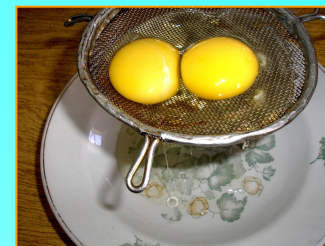


# ***Приготовление пирожного «Корзиночка» песочная с масляным кремом***



# Подготовка продуктов для приготовления песочного теста.

- Мука в/с, со средним содержанием клейковины (просеять).
- Сахар(просеять)
- Масло сливочное (зачистить).
- Яйца обработать. Меланж процедить.
- Разрыхлитель
- Ванилин



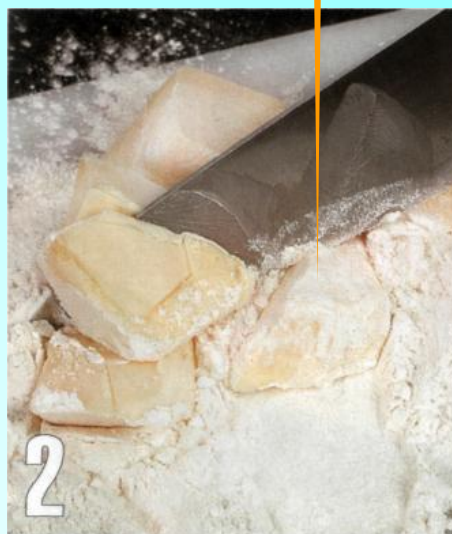
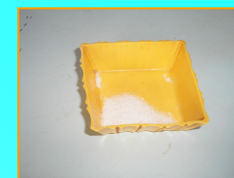
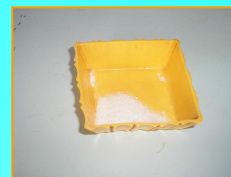
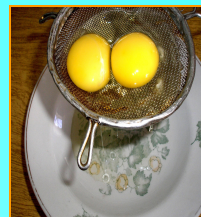
# Рецептура пирожного «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой»

<b>П/Ф</b>	<b>10 шт.(г)</b>	<b>100 шт.(г)</b>
Песочный полуфабрикат	165	1652
Крем сливочный «основной»	143	1431
Начинка фруктовая	135	1350
Крошка бисквитная жареная	6,7	67
<b>Выход</b>	<b>45</b>	<b>45</b>

# Рецептура песочного полуфабриката

№/п	Сырьё	На1кг(г) п/ф	На 10шт(г) Пир.
1.	Мука, подпыл	557 41	91,9 6,7
2.	Масло сливочное	309,2	51,02
3.	сахар	206	33,99
4.	яйца	72 (2шт)	118,8 (3шт)
5.	разрыхлитель	0,5	0,08
6.	соль	2	0,33
7.	эссенция	2	0,33

# Схема приготовления песочного полуфабриката





# Приготовление песочного полуфабриката



Требования к качеству:  $w=20\%$ ,  $t=20^{\circ}\text{C}$ ; масса однородная, промешана до однородного состояния, не затянута.

## Приготовление формочек для пирожного «Корзиночка»





Выпекают при  $t = 240-250^{\circ}\text{C}$ ;  
время выпечки – 15мин.  
Требования к качеству п/ф:  
светло-коричневый, с золотистым  
оттенком; рассыпчатый, сухой.  
 $W=5,5\%$





## Охлаждение п/ф



**«отсаживание» фруктовой начинки**



# Рецептура крема сливочного «ОСНОВНОЙ»

№	Сырьё	На 1кг(г)	На10 шт.(г)
1.	Масло сливочное	532	76
2.	Сахарная пудра	279	40
3.	Молоко сгущ. с сахаром	209	30
4.	Ванильная пудра	5	0,7
5.	Коньяк или вино десертное	1,7	0,24
5.	Коньяк или вино десертное	1,7	0,24

# Схема приготовления крема



5-7 мин

7-10 мин



# Требования к качеству:

- **Пышная однородная маслянистая масса;**
- **Слегка кремового цвета;**
- **Хорошо сохраняет форму;**
- **Влажность  $14\pm 2\%$**





# Оформление пирожных



# Требования к качеству.

1. Поверхность имеет чёткий рисунок с узором законченного характера.
2. Красивое сочетание цветовых оттенков.

## Сроки

- От 0°-6°С – 36 час. при наличии холода.

