

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



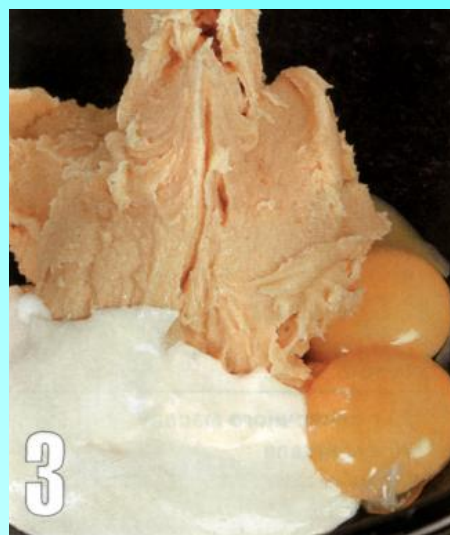
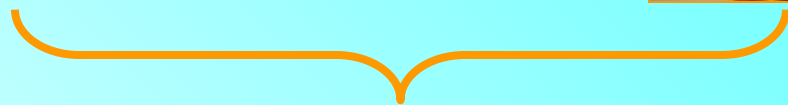
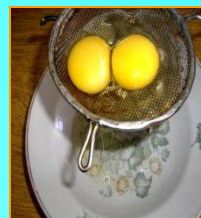
Рецептура пирожного «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой»

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

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



5-7мин

7-10ми
н



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.

