



Кекс к чаю (пирог Бакальдрин)

| | |
|-----------------|------------------------|
| 1,400 кг | пирог Бакальдрин |
| 0,700 кг | вода |
| 0,600 кг | растительное масло |
| 2,700 кг | Общий вес теста |

Время замеса: 1-2 минуты

Температура воды: 200С

Температура печи: 180-190 С

Время выпечки: 40-50 минут

Способ приготовления готовых изделий:

Вышеперечисленные компоненты перемешивают до однородной массы на средней скорости 1- 2 минуты.

Массу выкладывают в формы для кексов.

Выпеченные кексы отделяют сахарной пудрой «Свити» или глазурью.

Способ приготовления полуфабрикатов замороженных:

Вышеперечисленные компоненты перемешивают до однородной массы на средней скорости 1- 2 минуты. Массу выкладывают в формы для кексов и помещают в морозильные камеры с температурой минус 28-35°С на 60-80 минут.

Замороженные полуфабрикаты упаковывают в пакеты из полимерных материалов, укладывают в ящики из гофрированного картона массой нетто не более 15 кг.

Замороженные полуфабрикаты хранят в холодильной камере при температуре не выше минус 18° С не более 30 дней.

Приготовление кексов из замороженных полуфабрикатов:

Замороженные полуфабрикаты размораживают при комнатной температуре в течении 30-70 минут и выпекают при температуре 180-200°С с открытым шибером в течение 40-60 минут.