

Пасхальный пирог (на « Пироге Бакальдрин)

backaldrin®

Масса теста:

1,450 кг Пирог Бакальдрин

0,340 кг Вода

0,500 кг Растительное масло

0,500 кг Творог или творожная масса 20%

0,250 кг Изюм (предварительно замочить)

3,040 кг Всего массы

ООО «Бакальдрин Рус»
ул. Адмирала Корнилова, влд.19,
г. Москва, 108803
Т +7 (495) 500-55-99
rus@backaldrin.ru
www.backaldrin.com

Время замеса: 2-5 минут медленно (**не взбивать!!!**)

Порция теста: 0,500 кг* (форма) 6 штук

Температура печи: 170 - 190 °С

Время выпечки: 40 - 50 минут*

***Порция теста и время выпечки зависит от формы!**

Приготовление:

Вышеуказанные компоненты перемешать на средней скорости 2-5 минут. Изюм добавить в конце замеса. Формы для выпечки смазать растительным маслом и заполнить готовой массой. Выпекать с закрытым шибером. После охлаждения посыпать изделия сахарной пудрой **Свити** (2230). Для усиления ароматики необходимо добавить **Ароматизатор «Ром»**

