PFAHNL
НОВЫЕ ПЕРСПЕКТИВЫ

Yoghurt Cake Concentrat

Концентрат «Йогуртный пирог»

Art. Nr. **RU00000225**

Основной рецепт:

0,250 кг концентрата «Йогуртный пирог»

0,400 кг сахара

0,300 кг пшеничной муки

0,040 кг какао

0,375 кг цельного яйца

0,400 л растительного масла

0,200 л воды

Все ингредиенты медленно перемешивать в течение 3 мин.

Температура выпекания 180-190 °C

Время выпекания: до внутренней температуры мякиша 94°C

- ✓ ***длительное сохранение свежести готового изделия***
- ✓ ***нежный вкус йогурта***
- ✓ ***высококонцентрированная смесь***
- ✓ ***разнообразная область применения смеси: пироги на противнях, маффины, печенье различной формы***

ООО «ПФАНЛ БАКМИТТЕЛЬ» | Краснобогатырская 6 – 5 офис 3 | 107564 Москва |
Тел +7 (495) 665 34 61 | факс +7 (495) 665 34 60 | моб. +7 985 993 3103 | office@pfahnl.ru | www.pfahnl.ru

PFAHNL
НОВЫЕ ПЕРСПЕКТИВЫ

Yoghurt Cake Concentrat

Концентрат «Йогуртный пирог»

Дополнительные рецепты:

Песочная основа

Сахарная пудра - 0,250 кг

Маргарин - 0,500 кг

Яйцо куриное - 0,06 кг

Мука в\с - 0,75 кг

Вишневая начинка

Вишня замороженная - 1,0кг

Пфанл фикс - 0,07кг

Штрейзельная крошка

Маргарин молочный - 0,065 кг

Сахарный песок - 0,065кг

Мука в\с - 0,130кг

Заметки: Приготавливаем тесто для песочной основы. Выкладываем ровным слоем на противень 600-400 и выпекаем до полуготовности около 5-7 минут. На остывшую песочную основу выкладываем вишневую термостабильную начинку 0,3 кг ровным слоем. Приготавливаем бисквит и заливаем в противень.

Готовую вишневую начинку на загустителе «Пфанл фикс» выкладываем на поверхность бисквита и засыпаем поверхность «Штрейзельной крошкой». Выпекаем до готовности 180-190°С 30-40 минут.

ООО «ПФАНЛ БАКМИТТЕЛЬ» | Краснобогатырская 6 – 5 офис 3 | 107564 Москва |
Тел +7 (495) 665 34 61 | факс +7 (495) 665 34 60 | моб. +7 985 993 3103 | office@pfahnl.ru | www.pfahnl.ru