



Кекс «Пряная вишня» на смеси «КайзерКейк».



Рецептура:

Наименование сырья	Вес, гр.
П/ф «КайзерКейк»	386,00
Конфитюр «Вишня» гомогенный	94,00
Смесь пряностей «Сухие духи»	2,00
Сахарная пудра	12,00
ИТОГО:	664,00

Технология приготовления:

Формование в силиконовые формы в данной рецептуре SF035 Бриошь (высота -3,5 см; диаметр верха -8 см; диаметр низа -6 см).

Часть приготовленного тестового п/ф «КайзерКейк» массой 266 грамм смешать до однородного состояния с конфитюром «Вишня» до однородного состояния, полученное тесто вылить в форму для выпечки кексов (в расчете 60 гр на одну штуку). Далее тестовой п/ф «КайзерКейк» массой 120 грамм, смешать со смесью пряностей «Сухие духи», отсадить в центр предыдущей тестовой заготовки «столбиком» (в расчете 20 гр на одну штуку) . Поверхность тестовой заготовки (до выпечки!) посыпать сахарной пудрой.

Выпекать при температуре 175С в течение 25 минут.

Рецептура на п/ф «КайзерКейк»:

Наименование сырья	Вес, гр.
Мука	87,20
Сахар-песок	92,30
Смесь «КайзерКейк»	25,60
Растительное масло	87,20
Яйцо	82,10
Вода	25,60
ИТОГО:	400,00

Технология приготовления:

Все ингредиенты по рецептуре вносят в емкость миксера.

Тесто перемешивают лопаткой 1 минуту на медленной и 5-6 минут на средней скорости.

Упек ≈ 13%

Рецептура на смесь пряностей «Сухие духи»:

Наименование пряностей	Вес, гр.
Корица (молотая)	44,40
Гвоздика (молотая)	13,30
Перец душистый (молотый)	13,30
Перец черный (молотый)	4,40
Бадьян (молотый)	8,80
Мускатный орех (молотый)	13,30
Кардамон (молотый)	4,40
Имбирь (молотый)	8,80
ИТОГО:	111,10

Технология приготовления:

Все пряности по рецептуре соединить до однородности.

ПРИМЕЧАНИЕ: при наличии кофемолки, можно использовать не молотые ингредиенты, а измельчить самостоятельно.