



Кекс «КайзерКейк» творожный с изюмом.



Рецептура:

Наименование сырья	Вес, гр.
П/ф «КайзерКейк»	504,00
Начинка «Творожная» (готовая)	100,00
Изюм	36,00
П/ф Песочная крошка «Атланта»	24,00
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 280 грамм смешать до однородного состояния с творожной начинкой, полученное тесто вылить в форму для выпечки кексов (в расчете 60 гр. на одну штуку). Далее оставшийся тестовой п/ф «КайзерКейк» массой 224 грамм, смешанный с изюмом, отсадить в центр тестовой заготовки «столбиком» (в расчете 40 гр. на одну штуку).

Выпекать при температуре 175С в течение 25 минут.

Рецептура на п/ф «КайзерКейк»:

Наименование сырья	Вес, гр.
Мука	112,00
Сахар-песок	118,60
Смесь «КайзерКейк»	32,90
Растительное масло	112,00
Яйцо	105,40
Вода	32,90
ИТОГО:	514,00

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 песочную крошку «Атланта»:

Наименование сырья	Вес, гр.
Мука пшеничная	14,60
Сахар-песок	7,30
Смесь «Атланта»	0,90
Маргарин	7,30
ИТОГО:	30,00

Технология приготовления:

Все ингредиенты по рецептуре вносят в емкость миксера.

Перемешивают лопаткой на медленной скорости до получения однородной крошки.