



## Кекс «КайзерКейк» шоколадно-апельсиновый.



### Рецептура:

Наименование сырья	Вес, гр.
П/ф «КайзерКейк»	114,00
Конфитюр «Апельсин» с кусочками	19,00
П/ф «Суспензия какао»	7,00
П/ф «Песочная крошка на Атланте»	12,00
<b>ИТОГО:</b>	<b>152,00</b>

Рецептура на железную форму «полено» с рифленным дном размером в данной рецептуре высота – 4 см (полудиаметр); длина -14,5 см.; ширина 9 см.

### Технология приготовления:

Часть приготовленного тестового п/ф «КайзерКейк» 61 грамм смешать с конфитюром «Апельсин» с кусочками до однородности и отсадить в шахматном порядке при помощи кондитерского мешка на дно формы. Другую часть теста «КайзерКейк» 53 грамма смешать с предварительно подготовленной «Суспензия какао» до однородного состояния и отсадить в таком же порядке в пустые ячейки. В конце поверхность хаотично

перемешать при помощи шпатель. Сверху равномерно посыпать песочной крошкой. Выпекать при температуре 175С в течение 20-25 минут.

#### Рецептура на п/ф «КайзерКейк»:

Наименование сырья	Вес, гр.
Мука	27,20
Сахар-песок	28,80
<b>Смесь «КайзерКейк»</b>	<b>8,00</b>
Растительное масло	27,20
Яйцо	25,60
Вода	8,00
<b>ИТОГО:</b>	<b>125,00</b>

#### 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 п/ф «Суспензия какао»:

Наименование сырья	Вес, гр.
Какао-порошок	3,00
Вода горячая (100С)	5,00
<b>ИТОГО:</b>	<b>8,00</b>

#### Технология приготовления:

Какао-порошок залить горячей водой, перемешать до однородности (заварить). Перед использованием обязательно охладить.

#### Рецептура на песочную крошку «Атланта»:

Наименование сырья	Вес, гр.
Мука пшеничная	7,30
Сахар-песок	3,65
<b>Смесь «Атланта»</b>	<b>0,45</b>
Маргарин	3,65
<b>ИТОГО:</b>	<b>15,00</b>

#### Технология приготовления:

Все ингредиенты по рецептуре вносят в емкость миксера.

Перемешивают лопаткой на медленной скорости до получения однородной крошки.