

Ягодное лукошко

Изи Софт Кейк
Вивафил Черная смородина
(могут быть другие начинки в ассортименте)



Рецептура:

Изи Софт Кейк	382 г
Сахар	445 г
Мука пшеничная в/с (в конце замеса)	3800 г
Яйцо	636 г
Вода	420 г
Маргарин	2100 г
Выход теста	7783 г

Начинка:

Вивафил Черная смородина
Черная смородина с/м

Технология приготовления :

1. В дежу загрузить все ингредиенты , кроме муки. Взбивать лопаткой на высокой скорости в течение 5 - 10 минут до растворения сахара.
2. Далее внести муку и перемешать содержимое до однородной массы на средней скорости в течение 3 - 5 минут.
3. Из полученного формуют корзиночки, в которые помещается ягодная начинка (смешивается Вивафил Черная Смородина и Черная смородина с/м в соотношении 1:1). Сверху покрывая тестом или загружают в бункер и отсаживают тестовые заготовки необходимой массы.
4. Изделия выпекать в ротационной печи при температуре 170 - 180°C в течение 15 - 25 минут в зависимости от массы тестовой заготовки.