

# Бисквитный сэндвич с зефиром

Мягкое и нежное бисквитное печенье, склеенное между собой конфитюром и нежной зефирной массой, покрытое глазурью.



## РЕЦЕПТУРА СЭНДВИЧА СВОДНАЯ

Наименование сырья	Норма расхода на одну шт, кг	Норма расхода, кг, на тонну
П/ф БИСКВИТНЫЙ	19,25	550,00
Конфитюр	1,75	50,00
Масса зефирная	7,00	200,00
Глазурь на отделку	7,00	200,00
<b>ИТОГО</b>	<b>35,00</b>	<b>1000,00</b>
<b>ВЫХОД</b>	<b>35,00</b>	<b>1000,00</b>

## РЕЦЕПТУРА бисквитного полуфабриката

Наименование сырья	Норма расхода, кг	Норма расхода, кг, на 550 кг
Мука пшеничная высшего сорта	85,00	239,15
Сахар	60,00	168,81
Смесь "Лейту-бисквит 5%"	13,13	36,94
Растительное масло	15,00	42,20
Яйцо куриное или меланж	65,00	182,88
Глицерин пищевой	8,50	23,92
Ароматизатор Йогурт ванильный	0,30	0,84
Сироп глюкозы	6,20	17,44
<b>ИТОГО</b>	<b>253,13</b>	<b>712,19</b>
<b>ВЫХОД</b>	<b>195,48</b>	<b>550,00</b>
<b>ВОДА</b>	<b>18,82</b>	<b>53,00</b>

### Отделка конфитюром

На остывшую половинку отсадить конфитюр равномерно по всей поверхности

### Отделка зефирной массой

Предварительно массу немного разогреть в микроволновке, на водяной бане или в баке с рубашкой. Перемешать до однородной массы. Отсадить зефирную массу на центр второй половинки печенья. Склеить обе половинки между собой, зефирная масса не должна выступать за края.

### Глазирование

Одну из сторон печенья покрыть темной глазурью. Можно заглазировать печенье с двух сторон и нанести декор из глазури в виде «паутины». Вместо глазури можно использовать сахарную помадку.

- 1** **Время замеса** Загрузить все ингредиенты в миксер. Взбивать венчиком 2-3 минуты на медленной скорости и 6-8 мин на средней скорости.  
**Темп-ра теста** до 20 °С.

- 2** **Формование** Тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить в силиконовые формочки круглой формы с плоским дном.

## Выпечка

210 - 220°C, 4-8 минут  
в зависимости от массы  
тестовой заготовки

### ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Наименование	Свойства в изделии
Смесь для приготовления МКИ «Лейту Бисквит 5%»	Высококонцентрированная смесь для МКИ (бисквита, печенья, вафель). Рекомендуемый процент смеси к общей массе теста – от 0,5 до 5,0% . Преимущества: - упрощается технологический процесс (одностадийный замес) - масса при замесе теста более стабильна - взбитая масса устойчива при хранении. Выпеченный бисквитный полуфабрикат имеет большой объем, равномерную пористость и дольше сохраняет мягкость и свежесть.
Изделие сбивное: Масса зефирная малиновая «Alisa»	Продукт предназначен для применения в качестве готовой начинки для прослойки, наполнения и отделки поверхности при производстве МКИ с начинкой и других пищевых продуктов.

### СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Ингредиент	Состав:
Смесь для приготовления МКИ «Лейту Бисквит 5%»	Эмульгатор (E475, E471), носитель (E433), крахмал пшеничный, разрыхлитель (E450, E500), мука пшеничная, соль
Изделие сбивное: Масса зефирная малиновая «Alisa»	Патока, сахар, вода, пюре яблочное, желирующий агент пектин, белок яичный сухой, регулятор кислотности кислота молочная, сухой малиновый концентрат (мальтодекстрин, концентрированный малиновый сок), ароматизаторы, краситель (кармины).

