



## ДЕСЕРТ «СИЦИЛИЙСКИЙ»

### РЕЦЕПТУРА ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг	
	на порцию	на тонну г.п.
П/ф «Штрейзель шоколадный»	64,25	321,25
П/ф «Крем миндальный с цукатами»	55,96	279,80
П/ф «Крем заварной»	78,76	393,80
Цукаты апельсиновые Барима	1,03	5,15
<b>ИТОГО</b>	<b>200,00</b>	<b>1000,00</b>
<b>ВЫХОД</b>	<b>200,00</b>	<b>1000,00</b>

### П/Ф «КРЕМ ЗАВАРНОЙ»

Мука пшеничная высший сорт	303,68	97,55
Сахар	251,94	80,93
Масло сливочное	314,93	101,16
Смесь для заварного крема «ЛеКремо заварной»	202,45	65,03
Какао-порошок алкализованный Барима	27,00	8,67
<b>ИТОГО</b>	<b>1100,00</b>	<b>353,34</b>
<b>ВЫХОД</b>	<b>1000,00</b>	<b>321,25</b>

### П/Ф «КРЕМ ЗАВАРНОЙ»

Смесь для заварного крема «ЛеКремо Заварной»	253,87	99,98
Молоко питьевое пастеризованное	781,13	307,60
<b>ИТОГО</b>	<b>1035,00</b>	<b>407,58</b>
<b>ВЫХОД</b>	<b>1000,00</b>	<b>393,80</b>



### П/Ф «КРЕМ МИНДАЛЬНЫЙ С ЦУКАТАМИ»

Крем на растительных маслах «Скит»	477,62	133,64
Полуфабрикат «Крем заварной»	238,81	66,82
Начинка сахарная «Арт-марципан»	238,81	66,82
Цукаты апельсиновые	94,76	26,51
<b>ИТОГО</b>	<b>1050,00</b>	<b>293,79</b>
<b>ВЫХОД</b>	<b>1000,00</b>	<b>279,80</b>



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

### Приготовление п/ф «Штрейзель шоколадный»

Все сырье по рецептуре перемешать миксером лопаткой на медленной скорости до образования крупной крошки. Масло сливочное должно быть холодным и порезано на кусочки. Для получения крошки круглой формы и крупного размера, крошки пересыпать в емкость, накрыть крышкой и сделать несколько круговых движений. Мелкие кусочки крошки должны собраться в шарики диаметром 0,8-1,5 см. Разложить крошку на лист в один неплотный слой. Выпекать при температуре 170 °С 8-10 минут.

### Приготовление п/ф «Крем заварной»

Молоко нагреть до температуры 80 °С. В горячем молоке размешать смесь для заварного крема до однородной массы, не взбивать. Оставить для остывания и набухания.

### Приготовление п/ф «Крем миндальный с цукатами»

Растительные сливки взбить до сметанообразного состояния (слабой пики).

В деже миксера смешать готовый заварной крем и сахарную начинку Арт-марципан, цукаты, в последнюю очередь в 2-3 приема ввести растительные сливки.

### Сборка изделия

На дно емкости для десерта насыпать слой штрейзеля, сверху чередуя отсадить при помощи кондитерского мешка отдельные шпечки из крема заварного и марципанового крема, сверху посыпать другой частью штрейзеля, снова поочередно отсадить два крема. Сверху посыпать штрейзелем и цукатами.

## ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

### Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛЕКРЕМО ЗАВАРНОЙ»

Смесь для приготовления ванильного крема. Подходит для выпечной начинки и для приготовления крема для тортов, пирожных, десертов.

### КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ «СКИТ»

Полуфабрикат для приготовления кремов, муссов, начинок для наполнения и декорирования кондитерских изделий.

### НАЧИНКА САХАРНАЯ АРТ-МАРЦИПАН

Начинка термостабильная для хлебобулочных и кондитерских изделий со вкусом и ароматом марципана.

### ЦУКАТЫ АПЕЛЬСИНОВЫЕ

Мелкие кусочки цедры апельсина.