



ДЕСЕРТ «ЯБЛОЧНЫЙ»

РЕЦЕПТУРА ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг	
	на порцию	на тонну г.п.
Полуфабрикат «Штрейзель с овсяными хлопьями»	68,89	344,45
Полуфабрикат «Крем Сливочно-ванильный»	57,78	288,90
Яблочная начинка	73,33	366,65
ИТОГО	200,00	1000,00
ВЫХОД	200,00	1000,00

П/Ф «ШТРЕЙЗЕЛЬ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ»

Мука пшеничная высший сорт	264,00	90,93
Сахар	220,00	75,78
Масло сливочное	293,34	101,04
Смесь для заварного крема «ЛеКремо заварной»	176,00	60,62
Овсяные хлопья 5750	146,66	50,52
ИТОГО	1100,00	378,89
ВЫХОД	1000,00	344,45

П/Ф «КРЕМ ЗАВАРНОЙ»

Смесь для заварного крема «ЛеКремо Заварной»	253,87	38,38
Молоко питьевое пастеризованное	781,13	118,07
ИТОГО	1035,00	156,45
ВЫХОД	1000,00	151,16



П/Ф «КРЕМ СЛИВОЧНО-ВАНИЛЬНЫЙ»

Крем на растительных маслах «Скит»	523,25	151,16
Полуфабрикат «Крем заварной»	523,25	151,16
Ароматизатор «Ваниль Фаворит»	3,50	1,02
ИТОГО	1050,00	303,34
ВЫХОД	1000,00	288,90



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление п/ф «Штрейзель с овсяными хлопьями»

Все сырье по рецептуре, кроме хлопьев, 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, добавить хлопья, 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 сливочно-ванильный»

Растительные сливки взбить до сметанообразного состояния (слабой пики).

В деже миксера смешать готовый заварной крем и ванильный ароматизатор, затем, в 2-3 приема ввести растительные сливки.

Сборка изделия

На дно емкости для десерта насыпать часть штрейзеля, затем отсадить кондитерским мешком отдельными шишечками крем ванильный, в промежутки отсадить начинку яблочную, сверху посыпать другой частью штрейзеля, опять отсадить крем и начинку. Сверху посыпать штрейзелем с овсяными хлопьями.

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.

ЯБЛОЧНАЯ НАЧИНКА

Термостабильная начинка с кусочками яблок для хлебобулочных и кондитерских изделий.

АРОМАТИЗАТОР ВАНИЛЬ ФАВОРИТ

Изготовлен в виде гомогенной эмульсии, которая позволяет ароматическим веществам равномерно распределяться в массах, и обеспечивает стабильное качество готовой продукции. Предназначен для широкого круга продуктов, в том числе для подвергающихся выпечке и замораживанию.

ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ 5750

Овсяные хлопья для приготовления хлебобулочных изделий и каш.