

Кекс «Маковый» с творогом

1 **Замес теста:** Смешать все ингредиенты (кроме начинки) на миксере на средней скорости в течение 4-10 минут в зависимости от массы теста. В конце замеса добавить запаренный в горячей воде мак и перемешать до однородной консистенции в течение 1-2 минут. Не взбивать на высокой скорости!
Температура теста 18-22 °С

2 **Формование** Выложить тесто в форму для выпечки, на поверхность кекса отсадить творожный полуфабрикат и посыпать крошкой

Выпечка Кекс с массой ТЗ= 0,3 кг- 25 минут при 175-180°С

3 **Замес крошки:** Смешать размягченный маргарин, сахар и муку до состояния крошки. Перед использованием можно охладить.



Кекс с влажным мякишем и насыщенной творожной начинкой.

РЕЦЕПТУРА КЕКСА

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода, кг, на тонну ГП
Кексовый полуфабрикат маковый	280,0	689,66
Творожная начинка	56,0	172,41
Крошка «Штрейзель»	20,0	137,93
ИТОГО	356,0	1000,00
ВЫХОД	356,0	1000,00

РЕЦЕПТУРА бисквитного полуфабриката

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода, кг, на тонну ГП
Смесь «Лейту Бисквит 5%»	47,00	23,22
Мука пшеничная в/с	340,00	167,99
Сахарный песок	340,00	167,99
Масло растительное	250,00	123,52
Яйцо столовое	308,00	152,18
Маковый полуфабрикат	305,00	150,69
ИТОГО	1630,000	805,35
ВЫХОД	-	689,66
ВОДА В ТЕСТО	40,00	19,76

РЕЦЕПТУРА КРОШКИ ШТРЕЙЗЕЛЬ

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода, кг, на тонну ГП
Мука пшеничная	1,00	46,48
Сахарный песок	1,00	46,48
Маргарин Strato Profi 30	1,00	46,48
ИТОГО	3,00	139,44
ВЫХОД	-	137,93

РЕЦЕПТУРА МАКОВОГО ПОЛУФАБРИКАТА

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода, кг, на тонну ГП
Мак сухой	50,0	78,90
ИТОГО	97,0	153,06
ВЫХОД	95,5	150,69
ВОДА В ПОЛУФАБРИКАТ	47,0	74,16

Приготовление макового полуфабриката:
Запарить мак горячей водой на 15-20 минут.

РЕЦЕПТУРА ТВОРОЖНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода, кг, на тонну ГП
Смесь «Профи творогоф»	1,000	38,39
Творог мягкий 5%	0,400	95,98
ИТОГО	2,100	201,55
ВЫХОД	-	172,41
ВОДА	0,700	67,18

Приготовление творожного полуфабриката:
Смешать все ингредиенты на средней скорости до однородной консистенции.

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА МАКОВОГО КЕКСА

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода, кг, на тонну ГП
Смесь «Лейту Бисквит 5%»	23,22	23,46
Мука пшеничная в/с	214,47	216,63
Сахарный песок	214,47	216,63
Масло растительное	123,52	124,77
Яйцо столовое	152,18	153,71
Мак сухой	78,90	79,69
Смесь «Профи творогоф»	38,39	38,78
Творог 5%	95,98	96,95
Маргарин Strato Profi 30	46,48	46,95
ИТОГО	987,59	997,57
ВЫХОД	1000,00	1000,00
Вода	161,11	162,74

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Наименование	Свойства в изделии
Смесь «Лейту Бисквит 5%»	Упрощает технологию замеса кексового полуфабриката, продлевает его свежесть. Смесь позволяет осуществить экономию яйцопродуктов в рецептуре и заменить маргарин на растительное масло.
Смесь «Профи Творогоф»	Позволяет стабилизировать творожную начинку, придает начинке сладость и продлевает срок годности изделий с творогом.

СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Ингредиент:	Состав:
Смесь «Лейту Бисквит 5%»	Эмульгатор (E475, E471), носитель (E433), крахмал пшеничный, разрыхлитель (E450, E500), мука пшеничная, соль
Смесь «Профи Творогоф»	Сахар-песок, загустители (E1414, E1422), белок яичный сухой, эмульгатор (E471), регулятор кислотности (E330), соль йодированная, ароматизатор, краситель (E160a)