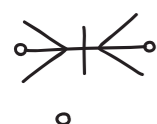


СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку
Мука пшеничная в/с	228,03
Маргарин для выпечки «Crusto Profi» NT30	139,94
Сахарная пудра	44,75
Яйцо куриное	14,21
Сироп «Лейпомо»	9,23
Комплексная пищевая добавка -пекарский порошок «UNI Backpulver International»	2,84
Начинка сахарная «Арт-Марципан» (в начинку)	254,50
Масло сливочное (в начинку)	127,25
Яйцо куриное (в начинку)	118,77
Мука пшеничная в/с (в начинку)	84,83
Помадка (сахарная) в порошке белая	117,10
ИТОГО	1141,46
ВЫХОД	1000,00



РЕЦЕПТУРА КЕКСА

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода, кг, на тонну ГП
Полуфабрикат кекса	65,00	882,90
Помадка (сахарная) в порошке белая	8,62	117,10
ВЫХОД	73,62	1000,00



РЕЦЕПТУРА ПЕСОЧНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода, кг, на тонну ГП
Мука пшеничная в/с	321,00	632,34
Маргарин для выпечки «Crusto Profi» NT30	197,00	388,07
Сахарная пудра	63,00	124,10
Яйцо куриное	20,00	39,40
Сироп «Лейпомо»	13,00	25,61
Комплексная пищевая добавка -пекарский порошок «UNI Backpulver International»	4,00	7,88
ИТОГО	618,00	1217,39
ВЫХОД	507,64	1000,00
ВОДА В ТЕСТО	4,00	8,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Замес теста	Взбить сахарную пудру, сироп «Лейпомо» с пластичным маргарином до однородного состояния. Постепенно добавить яйца с водой и взбить до однородного крема. Добавить муку вместе с пекарским порошком. Вымесить песочное тесто в течение 1-2 минут
Замес начинки	Взбить марципановую начинку с половиной масла, потом добавить вторую часть масла. Постепенно ввести яйцо, масса после взбивания не должна расслаиваться. Внести муку
Температура теста	20-24°С. Перед началом формирования можно подержать тесто в холодильной камере
Формование	Сформовать тесто в корзиночку, сверху выложить готовый крем из кондитерского мешка

✓ Каноничный шведский марципановый кекс

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТА КРЕМ СЛИВКИ 33%

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода, кг, на 824,00 кг начинки
Начинка сахарная «Арт-Марципан» (в начинку)	300,00	358,26
Масло сливочное (в начинку)	150,00	179,13
Яйцо куриное (в начинку)	140,00	167,19
Мука пшеничная в/с (в начинку)	100,00	119,42
ИТОГО	690,00	824,00

Выпечка	13-15 минут при температуре 160-170°С* до готовности начинки <i>*Продолжительность выпечки может меняться в зависимости от влажности теста, времени года, массы тестовой заготовки, особенностей печи и степени ее загрузки</i>
Отделка	Развести сухую помадку с теплой водой в пропорции на 100 грамм помадки 15-16 грамм воды. На готовое остывшее изделие нанести глазурь
Расход полуфабрикатов	Тесто - 30 грамм Начинка - 40 грамм Помадка, разведенная с водой - 10 грамм Масса готового изделия - 75 грамм