

Пирог ТВОРОЖНО- ФРУКТОВЫЙ



Ингредиенты

Вес

Рюр энд Фриш концентрат	0.500 kg
Яйца	1.500 kg
Масло растительное	1.250 kg
Сахар	1.250 kg
Мука пшеничная	1.250 kg
Вода	0.250 kg

Наполнитель

Вес

Фруффи Вишня	0.500 kg
Творожная начинка:	0.500 kg
Майстер кваркфюлинг	1000 kg
Вода	2000 kg
Яйцо	0,200 kg

Песочная крошка

Вес 0,3

Сливочное масло (растопленное)	0,15 kg
Сахар	0,150 kg
Мука пшеничная	0,275 kg

Технологическая инструкция

1. Положить все ингредиенты в миксере и перемешивать лопаткой 5 минут.
2. В прямоугольную форму 60x20 разлить 1500г теста.
3. Творожную начинку: Смешать все продукты и взбить на миксере 4-5 мин .
4. На тесто отсадить из кондитерского мешка Фруффи Вишня и творожную начинку поочередно. Засыпать все песочной крошкой.
5. Выпекать при температуре 170° от 35 до 40 минут.