

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.