

Берлінерське тістечко

1.000 кг	Wiener Mürb Exquisit (3622)
0.350 кг	Вершкове масло (кімнатної температури)
0,100 кг	Яйце
<hr/>	
1.450 кг	Пісочного тіста



backaldrin®

ТОВ Бакалдрін Україна
м. Київ, вул. В.Качали, 5
тел. +38 044 531-19-08
www.backaldrin.com.ua
info@backaldrin.com.ua

Час замісу:	1-2 хв на I швидкості 1-3 хв на II швидкості
Час відлежування:	прибл. 30 хвилин
Товщина заготовки:	прибл. 10 мм
Температура випікання:	190-170°C
Час випікання:	10-13 хв. (попередня випічка)
Шибєр:	Відкрито

Горіхова начинка:

1,500 кг	Floriani® HaselnussFülle (1441)
0,400 кг	Karamellfülle (3880)
0,450 кг	Вода
0,130 кг	Волоські горіхи (подріблені)
0,130 кг	Кешью (подріблені)

2,160 кг Всього

Бісквітне тісто:

1,000 кг	BiskuitMix fein (2053)
0,200 кг	Білок
0,400 кг	Жовток
0,200 кг	Вода

1,800 кг Всього

Час подачі:	6-7 хвилин
Порція тіста:	1000 кг (60 x 40 см)
Температура випікання:	180 °C Верхній нагрів 150 °C Нижній нагрів
Час випікання:	40 - 45 хвилин
Шибєр:	закрито

Ревінь:

0,500 кг Ревінь

Вага: 0,500 кг (60 x 40 см)

Спосіб приготування :

Основа з пісочного тіста:

Замісити пісочне тісто і після відлежування, розкачайте його приблизно на 4 мм, помістіть у форму (60 x 40 см) і виріжте.

Попередньо запікайте на середньому вогні з відкритим шибєром.

Горіхова начинка: змішати всі інгредієнти.

Суміш для бісквітного тіста: збийте всі інгредієнти на високій швидкості

Приготування берлінських скибочок:

На охолоджене пісочне тісто рівномірно розподіліть приблизно 0,500 кг ревеню.

Зверху рівномірно викласти горіхову начинку. Використовуйте бісквітну суміш, щоб зробити решітку. Випікати при 180 °C із закритим шибєром..

ПОРАДА: горіхову начинку також можна доповнити родзинками або журавлиною!

