

Гранатовий пиріг

Крамбл - Для основи та крихти

2.000 кг Wiener Mürb Exquisit (3622)

0,800 кг Вершкове масло (22°C)

2.800 кг Всього



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 повільно
Вага порції: 1,400 кг (60x40см) для основи
1,400 кг для крихти (зверху)
Температура випікання: 190-180°C (для крихти)
Час випікання: Приблизно 20-25 хв. (60x40см) Попередньо випікайте основу!
Шибєр: Відкрито

Йогуртова маса:

1,000 кг Йогурт

0,150 кг TopfenFix MB (1448)

0,150 кг Цукор

0,008 кг Zitrobella (1495)

1,300 кг Всього

Змішайте до однорідності!

Гранатова начинка:

1,000 кг Гранат (760346)

Вага: 1,000 кг (60 x 40 см)

Температура випікання: 185°C - 165°C

Час випікання: 50-55 хвилин

Шибєр: Відкрито

Спосіб приготування:

Приготування Крамбла:

Всі інгредієнти розім'яти в розсипчасту крихту. Помістіть половину крамбла у форму (60 x 40см) та розрівняйте перед випічкою.

При високій температурі випікати з відкритим шибєром.

Приготування йогуртової маси:

Змішайте всі інгредієнти до утворення однорідної маси.

Приготування гранатової начинки:

Попередньо випікаємо крамбл для основи.

Викладіть йогуртову суміш на охолоджену основу.

За допомогою кондитерського мішка викладіть гранатову начинку і посипте крихтою що залишилась.

Випікати з відкритим шибєром.

