

Яблучний крамбл

1.000 кг Wiener Mürb Exquisit (3622)

0,400 кг Вершкове масло (20°C)

0,100 кг Яйце

1.500 кг **Всього**

Час змішування: 1-2 хв на I швидкості
1-3 хв на II швидкості

Час відлежування: прибл. 30 хвилин

Товщина розкатки: 4 мм

Температура випікання: 190-200°C

Шибєр: Відкрито

Час випікання: попередньо випікайте приблизно 20 хвилин!

Мед:

0,400 кг Honig

0,400 кг Honig

Вага: 0,400 кг (60 x 40 см)

Бісквітний корж:

1,000 кг BiskuitMix fein (2053)

0,600 кг Яйце

0,250 кг Вода

1,850 кг **Всього**

Температура випікання:

Час подачі: 220°C

Вага нетто: 5-6 хв.

Час випікання: 0,600 кг (форма 60x40см)

Шибєр: Відкрито

Яблучна начинка:

0,400 кг Floriani® Apfelspalten (1443)

2,000 кг тушкованих яблук

0,400 кг Floriani® Haselnussfülle Soft (2902)

0,300 кг Родзинки (з ромом)

0,100 кг лимонний сік

0,003 кг кориці

3,203 кг **Всього**

Штрейзель:

0,500 кг Вершкове масло (22 °C)

0,500 кг цукрова пудра

0,800 кг борошно пшеничне

0,002 кг сіль

1,802 кг **Всього**

Вага нетто: 4400 кг (60 x 40 см)

Вага нетто: 1600 кг (60 x 40 см)

Обробіть пісочне тісто, не розминаючи його!

Замочіть 0,400 кг шматочків яблук
у 1,200 кг води на 3 години!

Спосіб приготування :

Приготування пісочного тіста:

З вище вказаних інгредієнтів замісити пісочне тісто. Після того, як тісто відпочило, розкачайте тісто до 4 мм і помістіть його в капсулу. Випікати на сильному вогні і з відкритими дверцятами духовки.

Приготування бісквіта:

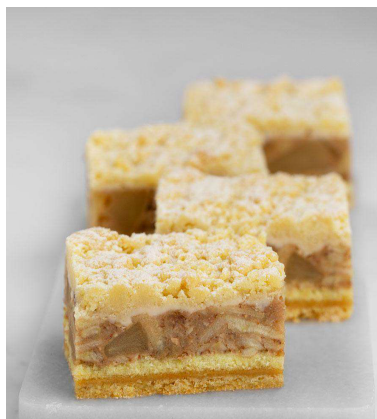
Збивайте всі інгредієнти за допомогою швидкого режиму приблизно 5-6 хвилин. Запікайте недовго на сильному вогні з відкритими дверцятами духовки. На одну капсулу потрібен 1 бісквітний корж!

Приготування яблучної начинки:

Змішати всі інгредієнти

Приготування яблучного торта:

Попередньо випечену основу з пісочного тіста змастіть медом. Накрити бісквітним коржем. Зверху рівномірно розподілити яблучну начинку і посипати крихтою. Випікати на середньому вогні з відкритими дверцятами духовки.



backaldrin®

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

