

Сливовий пиріг

0,750 кг	Quick'n Easy (4246)
0,400 кг	Вода (40 °)
0,120 кг	Олія / вершкове масло (кімнатної температури 25 °C)
0,180 кг	Яйце
0,180 кг	Цукрової пудри
0,045 кг	Дріжджів
1.675 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

Глазур для торта:

0,700 кг	Fruttigel Neutral (3990)
0,350 кг	Вода
1,050 кг	Глазур для торта

Вага: приблизно 0,800кг (форма 60х40см)

Закип'ятіть Fruttigel Neutral (3990) з водою та дайте охолонути до 50°C

Час замісу:	Приблизно 1хв. на середній швидкості На одну форму (60х40см)
Вага:	Тісто : 1,600кг Начинка: 0,200кг Floriani® Haselnussfülle Soft (2902) Фрукти: 2,000кг (прибл.) слив
Час відлежування:	45 хв. (при кімнатній температурі)
Температура випікання	
у ротаційній шафі:	170°C з пониженням до 160°C
у подовій печі:	200°C з пониженням до 180°C
Шибєр:	Відкритий
Внутрішня температура:	98°C
Час випікання:	40 – 50 хв (в залежності від типу печі)

Спосіб приготування:

У теплій воді розвести дріжджі. З рештою інгредієнтів тіста змішайте, приблизно 1 хвилину на середній швидкості.

Перемішайте до однорідності. Рівномірно розподіліть тісто у формі для кексів розміром 60 x 40 см. Посипте зверху з 0,200 кг. м'якою начинкою з лісових горіхів Floriani® Haselnussfülle Soft і викладіть приблизно 2000 кг слив (розморожених).

Після вистоювання випікайте приблизно 45 хвилин за вказаними параметрами з відкритим шибєром.

Після охолодження додайте глазур для торта.

