



пирог Апельсин в шоколаде

Наименование сырья:	Загрузка гр.
Песочное тесто	120,00
Конфитюр апельсин	70,00
Бисквитное тесто Юнекейк Апельсин в шоколаде	180,00
Глазурь темная	100,00
Апельсин цедра для декора	5,00
Итого:	475,00
Выход:	450,00
Песочный полуфабрикат	
«Юнекс Мастер Классика»	5,00
Мука пшеничная в/с	62,00
Сахарная пудра	14,00
Маргарин для выпечки	29,00
Вода	4,00
Меланж(яйцо куриное)	4,00
Патока	2,00
Итого:	120,00
Бисквитный полуфабрикат «Юнекейк Апельсин в шоколаде»	
«Юнекейк Апельсин в шоколаде»	24,00
Мука пшеничная	32,00
Сахар	38,00
Меланж (яйцо)	28,00
Масло растительное	28,00
Вода	30,00
Итого:	180,00

Способ приготовления:

В бумажную или алюминиевую форму диаметром 160/30мм выложить песочное тесто, без бортиков: из кондитерского мешка тонким слоем отсадить конфитюр, затем бисквитное тесто. Вся поверхность пирога засыпать посыпкой и грильяжной смесью.

Выпекать при температуре 180гр., 22-25мин.

Песочное тесто: В миксере плоским битером взбить маргарин с сахарную пудру, воду, меланж , патоку , взбить до пышной массы, добавить муку с «Юнекс Мастер Классик», перемешать до однородной консистенции.

Бисквитное тесто: Все ингредиенты смешать в одну фазу, лопаткой на средних оборотах миксера, до однородной консистенции.