[illegible] мл [illegible], Ø8 см

Пиріг із карамеллю та горіхом

Кількість: 1 лист, 20 шт, 60х40 см

Інгредієнти:

[illegible]

лΣлор	[illegible]	[illegible]
лΣлфл	[illegible]	
лΣннл	[illegible]	
лΣмор	[illegible] ун	
лΣлор	[illegible]	
лΣллн	[illegible]	
лΣллн	[illegible]	

[illegible]

лΣотл	[illegible]	[illegible]
0,070 кг	бісквітна крихта (Бісквізіт)	
0,060 кг	Фундук	
лΣлло	**Есенція Сіцилія**	
0,003 кг	**Есенція РумБаРум**	

[illegible]

лΣлрл	[illegible]	
лΣлнл	[illegible]	

Технологія приготування:

1. Викласти в формочки пісочну крихту масу по 25 г, злекгка утромбувати та додати яблучну начинку по 50 г.
2. Зверху присипати ще 25 г пісочної крихти.
3. Випікати при температурі 190º С - 35 хвилин.
4. Задекорувати охолоджений виріб.

Інгредієнти:

Пісочне тісто

лΣлор	[illegible]	[illegible]
лΣлфл	[illegible]	
лΣннл	[illegible]	
лΣмор	[illegible] ун	
лΣлор	[illegible]	
лΣллн	[illegible]	
лΣллн	[illegible]	

Горіхово-карамельна начинка

0,300 кг	**Бон Карамель**	З'єднати подрібнені горіхи та Бон Карамель із вершковим маслом, підігрітими до 190º С
0,070 кг	Вершкове масло	
0,300 кг	Волоський горіх	
0,050 кг	**Вершки АСТРІ Дековіп**	

Декорування

0,080 кг	**ТВ Б' янка**	

Технологія приготування:

1. Викласти в форму половину розкатаного пісочного тіста масу по 250 г, далі начинку. Рівномірно розподілити.
2. Зверху викласти іншу половину розкатаного пісочного тіста масу по 250 г.
3. Випікати при температурі 190º С - 30 хвилин.
4. Задекорувати охолоджений виріб.

кондитерські 1995 інгредієнти
СОЛЕС
сировина для хлібопечення