**Пирожное «Маковое поле»**

****

**Сводная рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Маковый бисквит | 380 | Муссом прослоить бисквиты, затем заморозить. Нарезать заготовку кубиками необходимого размера. Потом подогреть холодный Нейтральный гель до температуры 40-45 градусов и залить пирожные. |
| Конфитюр «Деликатесный» К Брусничный | 100 |
| Маковый мусс | 380 |
| Гель холодного нанесения «Бостон» нейтральный, со вкусом Малины и Киви | 150 |
| Итого |  |

**Маковый бисквит**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Смесь сухая для маффинов «Фа Маффин» Маковый | 50 | Смешать все ингредиенты в миксере с помощью лопатки на медленной скорости в течение 4-6 минут. Выпекать пластами по 0,3 см 175 градусов 6 минут. |
| Вода питьевая | 60 |
| Масло растительное | 60 |
| Мука пшен в/с | 70 |
| Яйцо куриное | 60 |
| Сахар-песок | 80 |
| Итого | 380 |

**Маковый мусс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Смесь сухая для суфле и муссов «Фа Фонд со вкусом Сметаны» | 50 | Сухую смесь «Фа-Фонд» залить водой комнатной температуры и хорошо перемешать. Холодные растительные взбить и соединить с разведенным Фондом. Начинку «Твист» соединить с получившимся муссом. |
| Вода питьевая | 60 |
| Крем для взбивания «Фантазия» на растительных жирах 27% | 170 |
| Начинка «Твист» маковая Экстра | 100 |
| Итого | 380 |