

ШОКОЛАДНОЕ ТЕСТО «САБЛЕ» (ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА)

РЕЦЕПТ

Порция рассчитана на один чизкейк диаметром 20 см.

Высота бортика – 6 см.

Высота моего кольца – 7 см.

Яйцо – 1 шт (С1)

Сахарная пудра – 100 гр

Соль – 1 гр

Сливочное масло 72,5% - 75 гр

Крахмал кукурузный – 40 гр

Пшеничная мука (1 сорт) – 220 гр

Какао алкализованный – 15 гр

- яйцо, сахарную пудру и соль растереть лопаткой.
- Добавить очень мягкое сливочное масло, перемешать.
- Всыпать муку, кукурузный крахмал, какао и замешать тесто. Тесто должно получиться мягкое.
- На пергаментной бумаге раскатайте тесто, толщиной примерно 2мм
- Выпекать тесто посередине духовки при 150 градусах, режим «верх-низ», с конвекцией, 15-20 мин
- ВАЖНО не передержать, это повлияет на бортики.
- Остудить печенье и измельчить в блендере в очень мелкую крошку, как песок.

ФОРМИРУЕМ ОСНОВУ

1. В готовую крошку «САБЛЕ» добавить растопленное сливочное масло 72,5% – 90 гр, хорошо перемешать.
2. Основа должна хорошо собираться в комок.
3. Начать формировать борт в кольце диаметром 20 см и высотой 6см, установленном на подносе или плоской переносной поверхности, застеленной пищевой фольгой.
4. Смажьте кольцо маслом.
5. Формировать, начинаем с бортиков, разложив по периметру кольца 2/3 части крошки. Оставшуюся крошку утрамбовать на дно.
6. Убираем в морозильник на 20-30 минут для стабилизации масла.

Калькуляция себестоимости по продуктам

Наименование	Количество	Цена	Сумма
Пшеничная мука	220 гр	70	15,4
Сахарная пудра	80 гр	150	12
Крахмал кукурузный	40 гр	140	5,6
Яйца	1 шт	14	14
Сливочное масло 72,5%	60 гр	700	42
Сливочное масло 72,5% в крошку	90 гр	700	63
Какао алкализированный	15гр	550	8,25
ИТОГ СЕБЕСТОИМОСТИ ПО ПРОДУКТАМ			160,25