

Старовинний традиційний пиріг з автентичними елементами

Технологічна картка

№ з/п	Сировина	Брутто, гр	Нетто, гр
Для тіста:			
1	Борошно пшеничне	1000	1000
2	Олія рослинна	0,160	0,160
3	Кефір 2,5%	0,400	0,400
4	Яйця	4шт	4шт
5	Варення ягідне	0,120	0,120
6	Цукор	0,400	0,400
7	Розпушувач	0,016	0,016
Для білково-заварного крему:			
9	Яєчний білок	0,100	0,100
10	Цукор	0,200	0,200
11	Вода питна	0,100	0,100
12	Лимонна кислота	0,003	0,003
Для млинців:			
14	Борошно пшеничне	0,200	0,200
15	Молоко	0,500	0,500
16	Цукор	0,100	0,100
17	Яйця	2шт	2шт
18	Розпушувач	0,003	0,003
19	Сіль	0,003	0,003
20	Ванільний цукор	0,003	0,003
21	Олія рослинна	0,100	0,100
Для ягідного конфі:			
22	Ягідний сік	0,300	0,300
23	Цукор	0,100	0,100
24	Крохмаль картопляний	0,025	0,025
Для конфі на основі зеленого чаю:			
25	Чай зелений	0,300	0,300
26	Цукор	0,100	0,100
27	Крохмаль картопляний	0,025	0,025
Для сирної начинки:			
28	Сир кисломолочний	0,350	0,350
29	Цукор	0,060	0,060

Технологія приготування:

Тісто:

1. Для приготування тіста змішуємо всі інгредієнти до однорідної маси та порційно всипаємо борошно разом з розпушувачем та вимішуємо до однорідної консистенції.
2. Вливаємо готовий тістовий напівфабрикат на змащену рослинною олією форму
3. Відправляємо для випікання у духову шафу на 40хв при 175°C.

Білково - заварний крем:

1. Збиваємо яєчні білки з лимонною кислотою до утворення стійких піків
2. Змішуємо цукор з водою та ставимо варити сироп
3. Сироп нагріваємо до 120°C та утворення бульбашок на поверхні
4. Готовий сироп додаємо до збитих білків тонкою цівкою, паралельно продовжуючи збивати до заварювання білків та утворення глянцевої поверхні

Млинці:

1. В борошно додаємо сіль, цукор, розпушувач та яйця
2. До борошна порційно вливаємо молоко паралельно замішуючи тісто до однорідної консистенції
3. Вкінці додаємо рослинну олію та смажимо на пателіні з обох сторін до утворення рум'яної поверхні

Конфі (ягідне та на основі зеленого чаю):

1. Ягідний сік та заварений зелений чай вливаємо у сотейники та ставимо на маленький нагрів
2. У злегка підігріті обидві рідини всипаємо цукор та помішуємо до його повного розчинення
3. Далі в обидва сотейники вливаємо розчинений у воді крохмаль та помішуючи заварюємо до запусіння і даємо охолонути

Сирна начинка:

1. Змішуємо всі інгредієнти до утворення однорідної консистенції

Складання та декорування виробу:

1. Готовий напівфабрикат для пирога розрізаємо на дві частини, одну з яких змащуємо ягідним конфі та білково-заварним кремом і накриваємо другою частиною пирога.
2. Поверхню та всі бокові сторони пирога змащуємо білково-заварним кремом
3. Додаємо начинку у млинці та згортаємо їх у вигляді трубочки
4. Млинці із начинкою нарізаємо на частинки довжиною 3 см.
5. Нарізані млинці викладаємо на змащену кремом поверхню пирога у вигляді орнаменту, чергуючи кольори.

Посилання на відео майстер-класу <https://youtu.be/cT-Gr-i4IjE>

