

Учасник від Кулінарного клубу «Easy» КНТЕУ – Гулюк Катерина,
студентка 1 курсу 6 групи спеціальності «Харчові технології»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Гарбузові капкейки з соленою карамеллю та крем-сиром



Найменування інгредієнтів	Брутто, г	Нетто, г
Яйце куряче	15	15
Пюре гарбузове	25	25
Молоко	10	10
Цукор білий	15	15
Цукор ванільний	3	3
Олія	17	17
Борошно пшеничне	28	28
Розпушувач	1	1
Кориця мелена	1	1
Сіль	1	1
Кардамон мелений	1	1
Мускатний горіх мелений	1	1
Імбир мелений	1	1
Цукор білий	13	13
Вершкове масло	6	6
Вершки 33%	8	8
Сіль	1	1
Вершковий сир	55	55
Вершки 33%	33	33

Цукрова пудра	4	4
Барвник персиковий	0,01	0,01
Вихід:	-	239

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Капкейки

Яйце збити з цукром та ванільним цукром. Додати гарбузове пюре, молоко, олію, перемішати. Всі сухі інгредієнти змішати та просіяти до рідких, з'єднати. Відсадити в форми, випікати 20 хвилин, 180 градусів.

Солена карамель

Цукор, не мішаючи, розтопити на вогні до янтарного кольору, зняти з вогню, додати масло та вершки, постійно помішуючи. Також додати сіль.

Крем-сир

Вершковий сир збити 2 хвилини з цукровою пудрою, додати вершки, барвник, збивати ще 2 хвилини.

Подача

В капкейку вирізати середину, начинити карамеллю, зверху прикрасити кремом.

Вимоги до якості

Золотава скоринка у капкейків. Структура карамелі без грудочок. Ніжна, кремова структура крем-сиру.

Термін зберігання: 24 год