

Печенье с творожной начинкой «Марсала»

Изи Бисквисофт Марсала
Кремфил со вкусом творога
Лонг-Фреш



Выпеченный п/ф (80 г):

Изи Бисквисофт Марсала	140 г
Мука пшеничная в/с	400 г
Маргарин	150 г
Яйцо	200 г
Сахар	215 г
Вода	30 г
Лонг-Фреш	30 г
Крахмал картофельный	100 г
Итого:	1265 г
Выход:	1100 г

Технология приготовления:

1. Внести все ингредиенты в дежу миксера и перемешать лопаткой на средней скорости 3-5 минут
2. Добавить остальные ингредиенты, перемешать.
3. Выпекать в подовой печи при температуре 160 °40-45 минут в зависимости от массы теста и технологических особенностей печи.
4. Охладить.

Начинка(20 г) :

Творожный продукт	100 г
Кремфил со вкусом творога	100 г
Цедра лимона	5 г
Итого:	245 г

Технология приготовления:

1. Перемешать все ингредиенты лопаткой.

Штрейзельная крошка(5 г):

Мука пшеничная в/с	100 г
Маргарин	50 г
Сахар	100 г
Итого:	250 г

Технология приготовления:

1. Перемешать все ингредиенты до состояния крошки.

Сборка изделия:

1. Раскатать п/ф до толщины 5-6 мм.
2. Нарезать на квадраты желаемой величины.
3. Отсадить в середину квадрата творожную начинку.
4. Завернуть конвертом.
5. Посыпать штрейзелем.
6. Выпекать при температуре 160 °20-30 минут в зависимости от массы теста и технологических особенностей печи.
7. Охладить.