

Песочное печенье с Фрутфил Д

Изи Патакрут
Маргарин Алоха Пастри
Фрутфил Д в ассортименте
Сансет Глейз



Выпечной п/ф:

Изи Патакрут	250 г
Мука пшеничная в/с	250 г
Маргарин молочный 82%	100 г
Яйцо	90 г
Маргарин Алоха Пастри	40 г

Приготовление п/ф:

В дежу миксера внести маргарин Алоха Пастри, маргарин молочный 82%, яйцо, смесь Изи Патакрут и взбивать на высокой скорости до получения белой пышной массы. Затем внести муку и перемешивать на средней скорости 1-3 мин до получения однородного теста

Покрытие для печенья:

Сансет Глейз	25 г
Вода	25 г

Приготовление:

Сансет Глейз развести водой в соотношении 1:1 и нанести на изделие кисточкой, покрывая всю поверхность

Сборка изделия: Полученное тесто отсадить вручную из кондитерского мешка или машинным способом необходимой формы, сверху на печенье отсадить Фрутфил Д. Возможна раскатка теста в пласт и вырубка необходимой формы. После отсадки печенье смазать Сансет Глейз. Выпекать при температуре 180-200°C в течение 14-15 мин в зависимости от конструктивных особенностей печи и массы тестовой заготовки. Если позволяет конструкция печи, температуру нижнего ТЕНа рекомендуется устанавливать на 10°C ниже верхнего. После охлаждения изделия возможно декорировать шоколадными глазуриями Карат (Коверлюкс Вайт, Коверлюкс Дарк, Коверлюкс Милк)