

**ПЕЧЕНЬЕ «Бордо»**

 

|  |
| --- |
|   0.220 кг пшеничная мука **0.300 кг Микс «Бордо»** 0.200 кг Сахар  0.200 кг Сливочное масло 0.100 кг Яйцо 0.100 кг Абрикосовый джем  |
|  **1.120 кг Всего массы** |

 **Время замеса:** 10-15 минут (планетарный миксер)

 **Температура печи:** 200 – 190 º С

 **Время выпечки:** 10 – 15 минут

**Способ приготовления:**

 Сахар перемешать с маслом, добавить абрикосовый джем, яйца и хорошо перемешать. Микс «Бордо» и пшеничную муку перемешать и добавить во перемешенную массу. Готовое тесто поставить для охлаждения в холодильную камеру на 30 минут.

 Охлажденное тесто поделить на порции массой 0.030-0.035 кг, округлить, можно обвалять в пшеничной муке или в нетающей сахарной пудре «Свити» и выложить на противни.

 Выпекать без подачи пара.

 Если печенья выпекались без муки или сахарной пудры, после выпечки использовать для отделки печенья сахарную пудру или шоколадную глазурь.

 **Примечание:** Абрикосовый джем можно заменить на апельсиновый джем.