


Кукурузное печенье

Патакрут ,г	125	110	13,75	<p>Все сырье загрузить в тестомесильную машину, насадка «лопатка». Тесто сбивать на средней скорости в течении 7-10 минут.</p> <p>Температура печи 180-190С</p> <p>Время выпечки 12-15мин</p>
Мука кукурузная ,г	100	16	1,6	
Мука в/с ,г	25	12,5	0,31	
Яйцо ,г	50	20	1	
Маргарин 85%,г	76	50	3,8	
Кунжут ,г	90	98	8,82	
	466г		29,28 руб. за рецептуру	

Печенье гречневое

Патакрут,г	125	110	13,75	Все сырье загрузить в тестомесильную машину, насадка «лопатка». Тесто сбивать на средней скорости в течении 7-10 минут. Температура печи 180-190С Время выпечки 12-15мин
Мука гречневая, г	90	26	2,34	
Мука пш ,г	35	12,5	0,44	
Яйцо, г	55	20	1,1	
Маргарин, г	70	50	3,5	
Кунжут, г	80	98	7,8	
Лен, г	20	98	1,96	
	475,г		30,89руб. за рецептуру	

Печенье пряное

Мука пш в/с	100	12,5	1,25	<p>Все сырье загрузить в тестомесильную машину, насадка «лопатка». Тесто сбивать на средней скорости в течении 7-10 минут.</p> <p>Температура печи 180-190С</p> <p>Время выпечки 15-18мин</p>
Мука рисовая	100	32	3,2	
Креоплюс мексикана	30	505	15,15	
Сахарная пудра	50	44,5	2,2	
соль	2	8,0	0,016	
маргарин 82%	100	51	5,1	
яйцо	50	20	1	
бэйкин супер	6	129	0,8	
	438,г		28,7 ,руб . за рецептуру	

Пряник песочно-медовый на Изи-Патакрут



Наименование сырья	Расход сырья, кг
Изи-патакрут	0,250
Мука пшеничная	0,230
Маргарин сливочный	0,200
Яйцо	0,05
Мед	0,02
Ароматизатор ромовый	0,0002
Кремфил термостабильный	0,02
Себестоимость по сырью за 1 кг, руб.	53,15

Технология приготовления.

Все сырье загрузить в тестомесильную машину, насадка «лопатка». Тесто сбивать на средней скорости в течении 7-10 минут.

Готовое тесто формуем в виде шарика, с помощью шприца дозируем начинку в середину тестовой заготовки. Выпекать при температуре 180 градусов в течение 15 мин.

Печенье песочно - миндальное



Наименование сырья	Расход сырья, кг
Изи- Патакрут	0,250
Мука	0,230
маргарин	0,200
Яйцо	0,05
Орех миндаль	0,05

Все сырье загрузить в тестомесильную машину и перемешать на средней скорости до получения однородной массы. В конце замеса, добавить предварительно обжаренный и молотый миндаль, перемешать. Готовое тесто формуем, форма может быть любая. Выпекаем при температуре 190 С в течении 6-8 минут. Половинки печенья склеиваем между собой «Карат Декоркрем». Можно посыпать печенье сахарной пудрой или сделать декор «Карат декорлюкс дарк».