

Кекс "Со вкусом вишни"

<i>Рецептура кекса кг:</i>	кг	
Мука пшеничная в/с	0.233	
Смесь «Монтемикс 45/01 В»	0.108	
Сахар белый	0.230	
Яйцо куриное	0.172	
Маргарин молочный жирн. 82%	0.210	
Вода	0.134	
Итого сырья:	1.087	
Потери, %	8	
Выход:	1.000	

Приготовление:

В котел взбивальной машины загрузить сахар, маргарин, яйцо и воду, перемешать до растворения сахара. В полученную массу внести муку и смесь «Монтемикс 45/01 В», перемешать на средней скорости миксера, до получения однородной массы. Дать готовому тесту выстояться 5-7 минут, затем перемешать и отсадить в формы. Выпекать в течение 25 - 40 мин, при 160 -180° С, в зависимости от массы изделия и конструктивных особенностей печи.