

## СЫРНЫЕ ШАРИКИ

<b>10,000 кг</b>	<b>Смесь сухая «Чизболлз»</b>
4,000 кг	Яйца
4,000 кг	Сыр тертый
1,500 кг	Масло подсолнечное
4,000 кг	Вода
<b>23,500 кг</b>	<b>Выход теста</b>

<b>Время замеса:</b>	3-5 мин.
<b>Тестомес:</b>	спиральный
<b>Температура теста:</b>	25 - 28 °С
<b>Отлежка теста:</b>	10-15 мин.
<b>Вес тестовой заготовки:</b>	0,045 кг
<b>Температура выпечки:</b>	180 °С
<b>Время выпечки:</b>	25 мин.

### Способ приготовления:

Соединить все ингредиенты, кроме сыра согласно рецептуре, перемешивать в миксере в течение 3-5 мин, в конце добавить сыр тертый, перемешать. Дать тесту отлежаться 10-15 мин. После чего разделить его на куски по 45 г, округлить и выложить на листы. Выпекать в течение 25 мин. без пароувлажнения при температуре 180 °С.