

## Печенье «Сахарное»

### Тесто:

**1,000 кг – «Альпийский бисквит» (RU112025100)**

0,270 кг – Маргарин/Сливочное масло

0,120 кг – Яйцо

**1,390 кг - Всего теста**

**Время замеса:** 10 минут на средней скорости

**Миксер:** Планетарный

**Месильный орган:** Лопатка

**Время отлежки теста:** 30-60 минут в холодильнике (+2+4 °С).

**Масса тестовой заготовки:** 0,015-0,030 кг (зависит от диаметра насадки).

**Время расстойки:** не требуется

**Температура печи:** 200°С-190°С

**Время выпечки:** 15-20 минут

### Способ приготовления:

Смесь «Альпийский бисквит» (RU112025100) смешать в миксере с охлажденным Маргарином (Сливочным маслом) до состояния крошки. Добавить яйцо и перемешать массу до равномерного распределения ингредиентов. Готовое тесто убрать в холодильник с температурой +2+4 °С на 30-60 минут. По истечении времени отлежки, раскатать тесто в пласт толщиной 3-5 мм и вырубить тестовые заготовки. Выложить тестовые заготовки на противень, покрытый пергаментной бумагой. Выпекать при заданной температуре, до готовности.

**backaldrin®**

ООО «Бакальдрин Рус»  
ул. Адмирала Корнилова, влд.19,  
г. Москва, 108803  
Т +7 (495) 500-55-99  
rus@backaldrin.ru  
www.backaldrin.com



Общество с ограниченной ответственностью «Бакальдрин Рус» ИНН 5003073006, КПП 775101001. Банковские реквизиты в акционерном обществе (АО) «Райффайзенбанк»г. Москва, расчетный счет № 40702810400001411433, БИК 044525700, кор.счет 30101810200000000700