

Печенье «Нежность»

Изи Софт Кейк
Лонг Фреш (на выбор)
Фрутфил, Вивафил (на выбор)



Рецептура:

Изи Софт Кейк	90 г
Мука пшеничная в/с	275 г
Сахарная пудра	215 г
Яйцо	210 г
Маргарин	150 г
Вода	40г
Лонг Фреш	30г
Начинка (10 г)	
Фрутфил, Вивафил	150 г

Технология приготовления:

1. В дежу загрузить все ингредиенты, кроме муки. Перемешать лопаткой на высокой скорости в течение 3 - 5 минут.
2. Внести муку и перемешать содержимое до однородной массы.
3. Полученное тесто отсадить с помощью кондитерского мешка или на отсадочной машине. Внутри по желанию отсадить готовую начинку.
4. Печенье выпекать в ротационной печи при температуре 170 - 180°C в течение 15 - 25 минут в зависимости от массы тестовой заготовки (40 г).

Примечание:

Возможно использование в рецептуре сахара - песка вместо сахарной пудры. При этом необходимо перемешивать ингредиенты на первой стадии до тех пор, пока сахар не растворится.