Печенье рулет (мягкая песочка)

Изи Вивакейк
Лонг Фреш 5-10%(используется при ДСГ)
Акти Фреш РО14 0,8-1,5%(используется при ДСГ)
Фрутфил Д в ассортименте

Тесто п/ф:

Изи Вивакейк	**34 г**
Сахар	170 г
Яйцо	117 г
Мука пшеничная в/с	425 г
Маргарин	213 г
Акти Фреш РО14	**6 г**
Лонг Фреш	**56 г**
ИТОГО 1020 г	

Технология приготовления:

1. В дежу загрузить все ингредиенты , кроме муки и Изи Вивакейк.
2. Перемешать лопаткой на средней скорости в течение 2-3 минут. Далее внести муку и Изи Вивакейк, и перемешать содержимое до однородной массы.
3. Полученное тесто убрать в полиэтилен на отлежку на 1-2 часа.

Сборка:

Тесто п/ф	890 г
Фрутфил Д	**270 г**
ИТОГО 1160 г	
ВЫХОД 1000 г	

Технология приготовления:

1. Тесто раскатать до 4-5мм, нарезать на полоски по 6-7 см, отсадить начинку Фрутфил Д, свернуть края на начинку, в небольшой нахлест.
2. Печенье нарезать на трубочки по 5-6 см, перевернуть швом вниз. Выложить на противень с пергаментом. Выпекать при Т 160-170°С, в течение 12-15 минут. (параметры выпечки корректируются от типа печи).
3. Остывшее печенье упаковать.