

ПЕЧЕНЬЕ АМЕРИКАНЕР



Американское печенье - хрустящий десерт, набравший огромную популярность во всем мире. Невероятно нежный вкус песочного, хрустящего, слегка подпеченного теста с различными наполнителями станут приятным дополнением к чашке кофе или чая.

Предлагаем рецептуру с применением смеси **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ**. Печенье получается рассыпчатым с нежной слегка тянущейся серединкой. Смесь прекрасно сочетается с внесением добавок – шоколадными каплями, кусочками жареного ореха, цукатами, сублимированными ягодами. Добавление какао - порошка позволяет преобразовать печенье со смесью **ТРИУМФ- МАФФИНЫ И КЕКСЫ** в несколько раз от темно-коричневого до кремового цвета, при этом печенье остается рассыпчатым, нежно тающим во рту. Дозировка смеси 9% или 13% к массе готовой продукции.

Приготовление теста ведется поэтапно: на высокой скорости взбивают охлажденный маргарин для песочного теста ($t = 3 - 6^{\circ}\text{C}$) 2 - 3 мин. Постепенно добавляют меланж ($t=5-6^{\circ}\text{C}$) и перемешивают на быстрой скорости 2 мин. Вносят сахар, перемешивают на средней скорости в течение 1 - 3 мин. Добавляют муку, смесь **ТРИУМФ –МАФФИНЫ И КЕКСЫ**, перемешивают на медленной скорости до образования однородной массы около 2 мин.

Для предупреждения плесневения и продления сроков годности изделий рекомендуется применять пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР**. Дозировка 0,2% к массе готовой продукции.