

ХРУСТЯЩЕЕ ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Для любителей не очень сладкого предлагается хрустящее заварное печенье. Небольшие изделия из теста, хрустящие и рассыпчатые.

Предлагаем рецептуру хрустящего заварное печенье с применением смеси **ТРИУМФ - МАФФИНЫ И КЕКСЫ**. Печенье получается с нежным, хорошо разрыхленным мякишем, без полости внутри.

Дозировка смеси 2,0% к массе готовой продукции.

Для предупреждения плесневения и продления сроков годности заварных изделий рекомендуется применять пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР**, дозировка в рецептуре 0,2% к массе изделия.

Приготовление заварки: смешивают воду, маргарин, соль и доводят до кипения. Затем добавляют муку и заваривают 4 - 5 мин, интенсивно перемешивая, чтобы не было комочков. Влажность заварки 49%. Заваренную массу охлаждают до 40-45°C.

Приготовление теста: в готовую заваренную массу частями вносят меланж и перемешивают лопаткой на медленной скорости. Далее в массу добавляют смесь **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** и добавку **КБ-1 СУПЕР**, затем муку или крахмал. Время замеса 2 - 3 мин, до получения однородного по консистенции теста. Влажность теста 50 - 51%. Температура теста 28-29°C.

Выпечка: перед посадкой в печь заготовки посыпают сахаром, выпекают при температуре 170°C приблизительно 23 - 24 мин.

Для получения хрустящей корочки изделия рекомендуется подсушивать в специальной сушильной камере при 60°C и скорости воздуха 4 м/с в течение 5 мин, а затем при 20-22°C в течение 3 мин. Вес тестовых заготовок около 22 г, вес готовых изделий около 15 г.

По желанию изготовителя заварное печенье можно вырабатывать различной формы и с разнообразными отделками: глазурь, сахарная пудра.