

## ПЕЧЕНЬЕ «ПЕСОЧНЫЙ БИСКВИТ»



ООО «НИВА-ХЛЕБ» предлагает рецептуры и технологические рекомендации по производству полумягкого нежного печенья с применением мучной кондитерской смеси **ТРИУМФ - МАФФИНЫ И КЕКСЫ**. Печенье может производиться в широком ассортименте с разнообразной палитрой вкусов и ароматов: медовое, ореховое, творожное, имбирное и т.п., с добавлением начинок и художественной отделкой, а также в виде сэндвичей.

Дозировки смеси **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** в предлагаемых рецептурах 5% или 10% к массе готовой продукции.

**Для приготовления теста** используется маргарин для песочного теста с температурой 5 - 6°C. Маргарин взбивается с сахаром на быстрой скорости до консистенции ощущения сахара! Затем вносится охлажденный меланж, масса перемешивается 2 - 6 мин, затем добавляются наполнители, ароматизатор, смесь **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** и мука. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанное, незатянутое,  $t = 18 - 19^{\circ}\text{C}$  и влажность 22,0 - 23,0%.

**Формование теста:** осуществляется механизированным способом на формовочных машинах любых марок, кроме машин струнного типа, или вручную с помощью кондитерского мешка.

**Выпечка:** тестовых заготовок массой около 24 г в ротационной печи ориентировочно 8 мин при 180 - 190°C.