«Сырные шарики»

Тесто:
10,000 кг - «Чизболлз» (RU112064100)
4,000 кг - Яйцо
4,000 кг - Сыр тёртый
1,500 кг - Масло подсолнечное
4,000 кг - Вода

23,500 кг - Всего теста



Время замеса: 3-5 минут на медленной скорости
Миксер: лопатка
Температура теста: 24-26 °С
Время отлежки: 10-15 мин
Масса тестовой заготовки: 0,035-0,040 кг
Время расстойки: не требуется
Температура выпечки: 180 °С
Время выпечки: 25 мин

Способ приготовления:

Все ингредиенты кроме сыра, перемешать в течение 3-4 минут на средней скорости, в конце замеса добавить крупно натертый сыр и перемешать до равномерного распределения сыра. Дать тесту отлежаться 10-15 мин. После отлежки поделить массу на тестовые заготовки по 0,035-0,040 кг округлить. Выпекать в течение 25 мин, без пароувлажнения при температуре 180 °С.

Совет:
Для удобства разделки и округления тестовых заготовок, использовать небольшое количество растительного масла для смазки рук.
Для получения оригинального и разнообразного вида готовых изделий. Для отделки можно использовать **посыпку «Оригинальную» (RU43219100)**, декоративную посыпку **«Сиам» (RU112987250)** или **«Солярис» (RU112055250).** Для этого взять одну из предлагаемых посыпок. Перемешать с крупно натертым сыром (на 1,000 кг посыпки 0,500 кг тертого сыра). После формовки обвалять тестовые заготовки в получившейся смеси.