

Сочень с творогом

Тесто:	
1,000 кг	Пшеничная мука
0,350 кг	Сахарная пудра
0,300 кг	Сливки/(Сметана 0,150 кг)
0,250 кг	Масло/пекарский маргарин
0,120 кг	Яйцо
0,100 кг	Песочный Де Люкс (2138)
2,120 кг	Итого

Время замеса:	3-4 минуты
Температура выпечки:	180 °С
Время выпечки:	12-15 минут
Шибер:	Открытый

Творожная масса:	
1,000 кг	Творог
0,300 кг	Сахар
0,100 кг	Яйцо
0,150 кг	Фестфикс
1,550 кг	Итого



Приготовление основания:

Все ингредиенты перемешать 3-4 минуты. Раскатать на 5 мм и вырезать круги d 8-10см.

Приготовление Творожной массы:

Все ингредиенты взбить прим. 3 минуты.

Приготовление:

Отсадить на круги из песочного теста творожную начинку, Сложить пополам.

Выпекать при температуре 180°С 12-15 мин