

Печенье "Сладкие палочки"

Рецептура печенья, кг:

	кг
Мука пшеничная в/с	0,359
Смесь "Монабейк 60/03"	0,044
Сахар белый	0,179
Яйцо куриное	0,050
Маргарин молочный жирн. 82 %	0,251
*Крошковый полуфабрикат	0,179
Сироп "Soft"	0,072
Ванилин	0,002
Итого сырья:	1,136
Потери, %	12
Выход:	1



Приготовление:

В котел взбивальной машины загрузить маргарин и сахар, взбить до побеления массы, внести яйцо и сироп, взбить, до получения однородной массы. Внести остальное сырье, перемешать до однородности 3-5 минут. Полученное тесто отсадить, с помощью кондитерского мешка, на лист, застеленный пергаментом. Выпекать в течение 10 - 15 мин, при 175 - 185 °С.

* Крошковый полуфабрикат - измельченные и обжаренные обрезки песочного п/ф, песочного, сахарного и сдобного печенья.