



ПЕЧЕНЬЕ «Овсяное оригинальное»

ВЫХОД: 1,000 кг

Заварка «Овсяная заварная»	- 0,320 кг
Сахарный песок	- 0,290 кг
Мука 1 с	- 0,320 кг
Маргарин "Столовый"	- 0,195кг
Патока "Вятская"	- 0,025кг
Сода пищевая	- 0,012 кг
Вода на гашение соды (95°С)	- 0,030 кг
Итого:	1,192 кг

Технология приготовления: Замес однофазный, без взбивания маргарина и сахара. Соединить все ингредиенты (маргарин комнатной температуры, муку, сахар, заварку, соду предварительно погасить кипящей водой), перемешать до однородного состояния. Отсадить печенье весом 25-30 г и выпекать при температуре 180-190°С в течении 10-13 мин.

Данное печенье возможно производить на машинах для формовки тестовых заготовок с механизмом струнной резки, отсадочных машинах. При ручной разделке лучший вариант- деление на кусочки и округление.

- Для достижения наилучшего результата рекомендуется в рецептуре использовать соду пищевую, а не разрыхлитель.

Тел. технологической поддержки: 8 963-550-55-75,8-901-449-13-23

e-mail: tehnolog-h.l.kirov@mail.ru

[http: хлебный-лекарь.рф](http://хлебный-лекарь.рф)