

ПатисМакарунс - смесь для миндального печенья

Базовая рецептура:

ПатисМакарунс	1 000 г
Горячая вода (не менее 45С) + краситель	200 г

Технология приготовления:

1. Смешать ингредиенты в миксере с плоской насадкой на средней скорости 4 мин
2. Только что полученную смесь отсадить на двойной противень, покрытый жиронепроницаемой бумагой или силиконовым ковриком, и выпекать без пароувлажнения в подовой печи с открытым шибером при $T=150^{\circ}\text{C}$ 20-25 мин или в конвекционной печи при $T=130^{\circ}\text{C}$ в течение 25 мин.
3. Дать печенью остыть, затем склеить начинкой на Ваш выбор