Кольцо песочное

Продукты

Мука - ***2224***

Мука на подпыл - ***178***

Сахар - ***890***

Меланж – ***311***

Масло сливочное - ***1334***

Эссенция - ***8.9***

Натрий углекислый- 2,3

Аммоний углекислый- 2,3

Соль - ***8.9***

Ядра ореховые – ***493***

Яйца для смазки- ***123***

<u>Выход 100 шт. по 48 гр.</u>

Готовим песочное тесто

Формование

На столе, подпыленном мукой, с помощью скалки расскатывают песочное тесто в пласт толщиной 6…7мм. Из пласта гафрированной выемкой диаметром 7..8 мм. Вырубают кольца

Готовим масляно-мучную смесь:
соединяем маргарин с мукой и растираем.

Отделка полуфабриката

Смазываем яйцом и обсыпаем масляно-мучной смесью

Выпечка

Укладываем на лист и выпекаем при температуре 260-270°С в течение 10..15 мин.

Приятного аппетита

Допускается хранить готовые пирожные в течение 24 ч при температуре 18°С и относительной влажностью воздуха 70…75%