

# Кольцо песочное



# Продукты

<i>Мука -</i>	<i>2224</i>
<i>Мука на подпыл -</i>	<i>178</i>
<i>Сахар -</i>	<i>890</i>
<i>Меланж –</i>	<i>311</i>
<i>Масло сливочное -</i>	<i>1334</i>
<i>Эссенция -</i>	<i>8.9</i>
<i>Натрий углекислый- 2,3</i>	
<i>Аммоний углекислый- 2,3</i>	
<i>Соль -</i>	<i>8.9</i>
<i>Ядра ореховые –</i>	<i>493</i>
<i>Яйца для смазки-</i>	<i>123</i>
<u><i>Выход 100 шт. по 48 гр.</i></u>	



# *Готовим песочное тесто*





# Формование

*На столе, подпыленном мукой, с помощью скалки раскатывают песочное тесто в пласт толщиной 6...7мм. Из пласта заффрированной 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°C в течение 10..15  
мин.**





# *Приятного аппетита*

**Допускается хранить  
готовые пирожные в  
течение 24 ч при  
температуре 18°C и  
относительной  
влажностью воздуха  
70...75%**

