

# Песочное тесто

...

# Сырьё для приготовления песочного теста

- Мука
- Масло сливочное
- Сахар-песок
- Меланж
- Аммоний углекислый
- Сода питьевая
- Соль
- Эссенция

# 1 этап

Масло и сахар растирают во взбивальной машине до 1-родного состояния, затем добавляют меланж с растворенным аммонием, соду, соль, ванильную эссенцию. Взбивают до пышной 1-родной массы и перемешивают, постепенно засыпая муку (7 % муки должно остаться на подпыл)

## 2 этап

Замес производится в течении 2-3 минут до 1-родной консистенции (для улучшения кач-ва тесто рекомендуется охладить в течение 1-2ч)

(ручной способ: При ручном замесе муку насыпают на стол горкой, делают в ней воронку, в которую кладут масло, предварительно растертое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара, добавляют яйца, в которых растворяют соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса должно иметь  $t$  не выше 20 С.)

## 3 этап

Формование: Тесто раскатывают в пласт на столе, подпыленным мукой. Выпекают целым пластом или предварительно формируют при помощи ножа, дисковых резцов, выемок. Для тарталеток, корзиночек, кексов используют формы.

## 4 этап

Выпекают при  $t$  200-250 $^{\circ}$ C на чистых листах.

Изделия в формах – при  $t$  170-200 $^{\circ}$ C.

Время выпечки зависит от массы изделия и используемого оборудования