**Печенье слоеное «Ушки»**

**Рецептура:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Содержание сухих веществ, %** | **Количество, кг** | | |
| **на загрузку, кг** | **на 1 тн п/ф, кг** | |
| **в натуре** | **в СВ** |
| Мука пшеничная высшего сорта | 85,5 | 5,000 | 495,00 | 423,23 |
| Маргарин Столовый 82% «СолПро» | **82,5** | **0,750** | **74,25** | **61,26** |
| Молоко сухое | 96,0 | 0,200 | 19,80 | 19,20 |
| Сахар белый | 99,85 | 0,150 | 14,85 | 14,83 |
| Соль пищевая | 96,5 | 0,075 | 7,43 | 7,17 |
| Дрожжи инстантные (сухие) | 92,5 | 0,004 | 0,40 | 0,37 |
| Сорбиновая кислота | 100,0 | 0,006 | 0,59 | 0,59 |
| Ванилин | 100,0 | 0,013 | 1,29 | 1,29 |
| Лимонная кислота | 98,0 | 0,004 | 0,40 | 0,39 |
| Вода питьевая | 0,0 | 2,300 | 227,7 | 0,00 |
| Маргарин для слоеных изделий «СолПро» 33830 | **82,5** | **1,600** | **158,4** | **130,68** |
| **Итого п/ф:** |  | **10,102** | **1000,0** | **659,01** |

**Технологическая инструкция:**

Маргарин для слоеных изделий темперируется до 16 – 18 °С Замес теста осуществляется 3-4 мин на 1 скорости и 5-6 мин на 2 скорости до достижения однородной упругой консистенции. Готовое тесто отправляется на отлежку в холодильник при температуре 5 – 8°С в течение 30 мин.

Этапы слоения теста:

1. Раскатывается тесто, сворачивается в конверт с маргарином;
2. Раскатывается конверт, складывается в 4 раза (книжка), толщина пласта 20 мм;
3. Раскатывается пласт, складывается в 4 раза (книжка), толщина пласта 10 мм, отлежка теста 20 мин при температуре 5 – 8°С
4. Финальная раскатка до толщины 4 – 6 мм.

Формование на линии. Выпечка производится в течение 10 – 15 минут при температуре 230°С посадочная, 190 – 200°С основная. После выпечки печенье охлаждается в условиях цеха до полного охлаждения, фасуется и упаковывается в ящики или пакеты. Срок годности 60 суток.

