Учебник

Н.Г., Кенгис Р.П. - Приготовление мучных кондитерских изделий

<https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/butejkis-n-g-kengis-r-p-prigotovlenie-muchnykh-konditerskikh-izdelij/2279-13-pishchevye-krasiteli>

* [Библиотека технолога](https://alternativa-sar.ru/tehnologu) https://alternativa-sar.ru/templates/alter/images/system/arrow.png

[Кондитерская промышленность](https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k)https://alternativa-sar.ru/templates/alter/images/system/arrow.png

**Видео**

**Печенье** [**https://www.youtube.com/watch?v=NEc-U2Jdjno**](https://www.youtube.com/watch?v=NEc-U2Jdjno)

*Ингредиенты: мука 450 - 480 г разрыхлитель 1,5 ч.л соль щепотка яичные желтки 3 шт сахар 120 г ванильный сахар 1 пакетик (или ванилин) масло сливочное 250* г

Приготовление: 1. Смешиваем муку, соль и разрыхлитель 2. Желтки взбить с сахаром и ванильным сахаром. Добавить размягченное сливочное масло, все тщательно взбить. 3. Частями добавляем сухие ингредиенты, замешиваем тесто. Тесто (для удобства я поделила на две части) завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 20 минут. 4. Тесто раскатать в пласт, толщиной 0,5 - 0,7 см, формочками вырезаем печенье. Выкладываем печенье на противень. Выпекаем при 180° 15 - 20 минут. Печенье очень вкусное и очень рассыпчатое

**+Печенье** [**https://yandex.ru/turbo?text=https%3A%2F%2Ftutknow.ru%2Fcookery%2Fbaking%2F16731-top-8-receptov-vkusnogo-pesochnogo-pechenya.html**](https://yandex.ru/turbo?text=https%3A%2F%2Ftutknow.ru%2Fcookery%2Fbaking%2F16731-top-8-receptov-vkusnogo-pesochnogo-pechenya.html)

**С кондитерским мешком** [**https://yandex.ru/video/preview/?filmId=6386595454576674653&text=видео%20Приготовление%20песочного%20теста%20для%20кондитерского%20мешка&path=wizard&parent-reqid=1587534819173615-1627595461077623421500244-production-app-host-vla-web-yp-86&redircnt=1587534837.1**](https://yandex.ru/video/preview/?filmId=6386595454576674653&text=видео%20Приготовление%20песочного%20теста%20для%20кондитерского%20мешка&path=wizard&parent-reqid=1587534819173615-1627595461077623421500244-production-app-host-vla-web-yp-86&redircnt=1587534837.1)

**Печенье Ромашка** [**https://www.youtube.com/watch?v=Fs\_5H2ncscw&feature=emb\_rel\_pause**](https://www.youtube.com/watch?v=Fs_5H2ncscw&feature=emb_rel_pause)

**С миксером Ромашка** [**https://www.youtube.com/watch?v=L1lGNx26knw**](https://www.youtube.com/watch?v=L1lGNx26knw)

*Набор продуктов несложный: мука - 140 г сахарная пудра - 45 г (это 5 ст.л без горки) масло сливочное - 90 г белок одного яйца 4 г ванильного сахара 0,5 ч.л разрыхлителя джем - 50 г*

Из этого количества продуктов у меня получилось 24 шт., если хотите больше тогда увеличивайте граммы вдвое.

Без повидла и другой формы[**https://www.youtube.com/watch?v=VOy1pXTA7Bc**](https://www.youtube.com/watch?v=VOy1pXTA7Bc)

*Ингредиенты (вы можете сделать 40-45 печенье) Сливочное масло 140 г, сахарная пудра 100 г, яичный желток 3 (заменяется одним яйцом), мука (торт, мука для кондитерских изделий(с добавлением крахмала)) 200 г, молоко 10 г, экстракт ванили*.

Температура выпечки 170 С

+Инвертный сироп[**https://www.youtube.com/watch?v=2myhuUbTERc**](https://www.youtube.com/watch?v=2myhuUbTERc)

2. Инв. Сироп[**https://www.youtube.com/watch?v=PMm3qMh7NL0**](https://www.youtube.com/watch?v=PMm3qMh7NL0)

**Печенье на растительном масле https://www.youtube.com/watch?v=uT5tHH34-\_k**