

Творожні палички

2,000 кг Пшеничне борошно 700

0,060 кг НТК Soft (4141)

0,080 кг Backpulver (1405)

0,600 кг Вода (прибл.)

0,100 кг Дріжджі

0,500 кг Сирна начинка

0,200 кг Яйця

0,030 кг Соль

0,200 кг Цукор

0,400 кг Вершкове масло

4.170 кг Всього



backaldrin®

ТОВ Бакалдрін Україна
м. Київ, вул. В.Качали, 5
тел. +38 044 531-19-08
www.backaldrin.com.ua
info@backaldrin.com.ua

Час замісу:	4 - 5 хвилин на I швидкості 4 - 5 хвилин на II швидкості
Тістоміс:	Спіральний
Температура тіста:	24- 26 °C
Час відлежування:	10-15 хвилин
Порція тіста:	0,070 – 0,090 кг
Температура випікання:	200 °C
Час випікання:	10 - 13 хвилин

Спосіб приготування:

Замісити тісто середньої густини з перерахованих вище інгредієнтів. Після відлежування тісто розкачати до 2 мм, розділити на прямокутники (10-15 см) і нарізати. Розкладіть смужку сирної/вишневої начинки товщиною 1 см уздовж і скрутіть у рулет. Злегка притисніть шматки тіста, змастіть яйцем і один раз розріжте вздовж. Посипте цукром і відразу заморозьте.

