



## ПЕЧЕНЬЕ «МАКАРУНС»

**Особенности рецептуры:** Легкий в приготовлении рецепт, ускоренный способ производства, экономичная рецептура.

<b>Рецептура:</b>	<b>Смесь «Бианка Профи»</b>	100г
	Вода	200г
	Сахар-песок	460г
	Мука пшеничная в/с	40г
	Миндальная мука	270г
	Краситель сухой	4г
	<b>Итого</b>	<b>1 074г</b>

**Технология приготовления:** В емкости взбивальной машины перемешать сахар-песок с водой до растворения кристаллов, добавить смесь «Бианка Профи» и взбить полученную массу с помощью венчика на высокой скорости в течение 5-7 минут до образования чёткого рисунка. Во взбитую белковую массу внести сухой краситель, продолжить взбивание массы до равномерного окрашивания.

Подготовить ореховую смесь: просеять миндальную муку (чем тоньше помол, тем лучше), пшеничную муку, добавить сахар-песок, тщательно перемешать.

Взбитую белковую массу выложить в ореховую смесь и осторожно перемешать лопаткой вручную. Масса должна быть слегка глянцевой, немного текучей.

На лист, покрытый силиконом или бумагой для выпечки отсадить из мешка с круглой насадкой (d=1- 1,5 см) лепешки массой 6-8 г, осторожно встряхнуть лист несколько раз и оставить для образования корочки на 15- 20 мин.

**Температура выпечки** 140-150 °С

**Время выпечки** 13-15 минут