Приготування тіста (краколіне) CRAQUELINE для заварних тістечок за иноваційними технологіями.

Для тіста беруть такі інградіенти:

Масло вершкове 55 грамів

Цукор 55 грамів

Барвнік 2 грами

Борошно 50 грамів

Кількість тіста приблизно на 15-20 заварніх тістечок залежно від розміру.

Цукор з маслом ретельно перемішують потім додають барвнік, теж перемішують. Наприкінці додають борошно. Тісто замотують в харчову плівку та кладуть в холодильник на 30-40 хвилин. Потім тісто дістають з холодильника і розкачують на пергаментному папері дуже тонко до 1мм. Розкачене тісто кладемо до морозильної камери до повної заморозки. Після заморажування з тіста роблять заготовки круглої форми потрібного розміру.

Після того як ми відсадимо заготовки заварного напівфабрикату на листи змащені рослинним жиром, зверху на заготовки ми кладемо круглі заготовки з тіста (краколіне) CRAQUELINE. Потім заготовки випікаемо до готовності спочатку при температурі 2100С, потім при температурі 1900С.

  

 