Печенье песочное с малиновым джемом (2 апреля 2018)

Быстрый и вкусный вариант к чаю.

Тесто можно заморозить и выпечь нужное количество при необходимости.

С джемом получается вдвойне вкуснее.



Ингредиенты:

Песочное тесто Сабле:

115 г муки

3 г разрыхлителя

140 г холодного сливочного масла

35 г сахарной пудры

25 г миндальной муки

0.7 г соли

30 г желтка

Смешать до крошки холодное масло, муку, разрыхлитель, сахарную пудру, соль и миндальную муку. Добавить желтки, замесить тесто. Если тесто не собирается в шар, можно добавить немного холодного молока или воды.

Тесто раскатать толщиной 3-4 мм между 2 листами пергамента. Охладить в холодильнике минимум 2 часа. Вырезать круги. У половины кругов вырезать серединку любой формы.

Охладить или заморозить. Выложить на коврик и выпекать при 160С 15-20 минут до светло-золотистого состояния.

Остудить.

Малиновый джем:

200 г пюре малины

32 г тримолина (если нет, заменить на обычный сахар)

25 г сахара

6 г яблочного пектина

Сахар смешать с пектином. Пюре нагреть с тримолином до 40С. Всыпать сахар с пектином, все время помешивая венчиком. Довести до кипения, проварить 1 минуту.

Остудить, перемешать венчиком до однородного состояния.

Сборка: Выдавить на круг печенья джем, накрыть сверху печеньем с отверстием, чуть прижать.

При желании можно посыпать сахарной пудрой.

Приятного чаепития!



Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·
https://t.me/tsoikaeast

