

МЕКСИКАНСКИ БИШКОЧИТО / Mexican bizcochito



330103	СЛАДКАРСКО брашно	750гр.
180603	Набухвтел Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	5гр.
	Сол	6гр.
180207	ШОРТФАТ 100% палмова мазнина*	400гр. (стайна температура)
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%	50гр. (стайна температура)
	Кристална захар	150гр.
090501	БИО сироп АГАВЕ	50гр.
	Яйца	150гр.
090241	Семена от анасон	3гр. (натрусени)
	Сок от фреш портокал	130гр.
182301	Грант марние 50о	50гр.
182915	Делипейст ваниля	15гр.

Декорация/канелена захар

191246	100% пудра захар ШУГАРТ	50гр.
090239	Канела на прах	50гр.

*В някои региони на Мексико, вместо растителна мазнина ШОРТЕНИНГ ШОРТФАТ ползват свинска мас. По тази рецепта, ползвате 450гр. свинска мас вместо ШОРТФАТ и ФЕРМЕНТЕ.

Начин на работа

Разбъркваме добре в миксера ШОРТФАТ и ферменте с кристалната захар и солта, докато се получи структура на щройзел. Добавяте един по един яйцата последователно като продължавате разбъркването. Добавяте останалите съставки и хомогенизирате докато се получи твърдо тесто (като за тарта). Добавете малко повече брашно ако тестото не е достатъчно твърдо.

В ламинатор или ръчно отваряте лист около 5мм. и с купат режим на желани схеми

Печем за 12-15мин. на около 180-200С или докато получат златист цвят.

След охлаждане на бисквитите (около 10мин.) Овалвате бисквитите в сместа за декорация.

Съхранявате на стайна температура в затворена стъкленница или друго за около месец или на херметически затворен контейнер. Може след оформяне на бисквитите да замразите и да съхраните на -18о С в затворен съд за 60дена и да печете когато желаете.



Характеристика :

МЕКСИКАНСКИ БИШКОЧИТО е хрупкава бисквитка с много богати аромати на портокал, канела и анасон. Течностите се получават през натурален портокалов сок докато фракционираните 100% мазнини ШОРТФАТ и ФЕРМЕНТЕ, осигуряват вкусна хрупкава тестена основа която се разтопява в устата (благодарение на характера на мазнините), освобождавайки натуралните аромати на канела, анасон и портокал.

През 16ти век, като испанските колонии се настаниха в Мексико пренесоха и част от европейската кулинарна култура. Изпечените бисквити с месния натрален посладител от кактуси АГАВЕ в комбинация с канела, анасон и сок от протокал срещат европейската кулинарна култура с тази на месните мексиканци племена създавайки една особена на вкус и визия бисквитка, известна вече по целия свят с испанско-мексиканското наименование БИШКОЧИТО.



