

КУГЛОФ СЛАДКИЙ

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Опара	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с	25.00	75.0	100.0%
	Яйцо		30.0	30.0%
	Соль		2.0	2.0%
	Масло сливочное		35.0	35.0%
	Сахар-песок		22.0	22.0%
	Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой	0.25	4.75	5.0%
	"Мажимикс" с фиолетовой этикеткой		1.0	1.0%
	"Мажимикс" с белой этикеткой	2.00		2.0%
	Молоко цельное	15.00	15.0	30.0%
	Изюм		20.0	20.0%
	Ароматизатор апельсин		4.0	4.0%
Опара		42.3		
Всего теста		251.0		
сахарная пудра (для отделки)		1.0	1.0%	
ИТОГО МУКИ		100.0		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Тестомесильная машина:		спиральная двухскоростная
	Замес:	5 мин	(с 1/3 количества масла) 3'+4" мин, внести оставшееся масло и замешивать 5" мин. В конце внести изюм и ароматизатор
	Температура теста:	28-30°C	26-28°C,
	Брожение:	3 час/25°C	60 мин, обминка, 60 мин
	Деление:		500г
	Предварительная расстойка:		15-20мин
	Формование:		в виде кольца, уложить в форму
	Окончательная расстойка:		80-90 мин/32-35°C
	Выпечка: подовая печь		35 мин/210 - 200°C
	Отделка:		сахарной пудрой