

ПЕЧЕНЬЕ СИБИРСКОЕ

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	СЛОЕНОЕ ТЕСТО			ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО			ВСЕГО	
	Мука в/с	67.00	67.00%	Мука в/с	33.00	33.00%	Мука в/с	100%
	Вода	30.82	46.00%	Масло/маргарин	19.80	60.00%	Масло/маргарин	23.80%
	Соль	1.21	1.80%	Сахарная пудра*	13.20	40.00%	Соль	1.20%
	Сахар-песок	4.02	6.00%	Яйцо	3.30	10.00%	Сахар-песок	17.20%
	Масло/маргарин	4.02	6.00%	Разрыхлитель	0.00	0.01%	Сухое молоко	2.70%
	Сухое молоко	2.68	4.00%				Лимонная кислота	0.07%
	Лимонная к-та						Дрожжи инактивированные RS 190 star	0.07%
		0.07	0.10%					
	Дрожжи инактивированные RS 190 star	0.07	0.10%	Мука общая	100.00	100.00%	Яйцо	3.3%
"Мажимикс" с белой этикеткой	2.01	3.00%				Мажимикс с белой этикеткой	2.0%	
Маргарин на слоение	33.57	30.00%				Разрыхлитель	0.03%	
Всего теста:	111.89		Всего теста:	69.30		Вода	31.00%	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА	Тип ТММ:		в двухскоростная	
	Замес:	3'+5" мин	Замес:	Взбить маргарин с сахарной пудрой,
	Отлежка:	20 мин (при 5°C)		внести оставшиеся
	Слоение: с маргарином	2 простых (3*3)		компоненты и
	Отлежка:	2 20 мин (при 5°C)		перемешать до
				равномерной массы
	Раскатываем слоеное тесто до 7-9 мм, укладываем на него песочное тесто (как маргарин на слоение) и продолжаем слоение (2 простых складывания 3*3)			
	Отлежка:	20 мин / 5°C		
	Окончательная раскатка: до 3-4 мм, перед окончательной прокаткой посыпая сахаром или какой-либо отделкой (мак, корица ит.д.)			
	Нарезка:	на прямоугольные заготовки (2см*9см)		
Выпечка:	17 мин/240 - 180 С, пар в ротационной печи			

* Можно использовать для песочного теста сахар, но время взбивания массы увеличится.