

ПАНЕТТОНЕ

РЕЦЕПТУРА



Ингредиенты	Закваска	Тесто	%
Мука пшеничная в/с	2010,0	990,0	100,0%
Вода	1005	165,0	39,0%
Соль	20,100	9,90	1,00%
Стартовая культура Livendo® LV 1*	10,05		0,30%
Улучшитель Magimix® с голубой этикеткой		30,00	1,00%
Улучшитель Magimix® с белой этикеткой		60,00	2,00%
Сахар	125,63	864,4	33,00%
Масло сливочное (маргарин)	502,5	497,4	33,33%
Яичный желток		540,0	18,00%
Цукаты		420,0	14,00%
Изюм		1350,0	45,00%
Закваска		3673,3	
Всего теста (полуфабриката)	3673,3	8 599,95	286,6%
ИТОГО МУКИ		3 000,0	

Тестомесильная машина:		спиральная двухскоростная
Замес:	5 мин	5'+3" мин, 1/3 сахара в начале замеса. через 1-2 мин внести масло, вымешиваем тесто до полного развития клейковины, далее на 1 скорости внести остатки сахара и замешивать практически до полного его растворения, затем на 1-й скорости вносим сухофрукты
Температура полуфабриката:	28°C	26-27°C
Брожение после замеса:	14-16 ч /26-30°C	2 ч /25°C
Деление, округление:		450 г
Формование:		укладка в формы
Окончательная расстойка:		2,5-3 ч /35-40 °C, W=80%
Выпечка:		42 мин/210-160°C, без пара
Отделка:		поверхность - термосахаром.

* Предварительно растворить Livendo® LV1 в воде с температурой 30-35°C



Бесплатные
рецептуры



Связаться с
технологом



Записаться
на вебинары