

# БРИОШЬ "СЕВЕРНАЯ"



РЕЦЕПТУРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТЕСТО	%
Мука пшеничная в/с	100.00	100.00%
Вода	30.00	30.00%
Соль	2.00	2.00%
<b>Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой</b>	<b>3.50</b>	<b>3.50%</b>
Сахар-песок	12.00	12.00%
Масло сливочное	40.00	40.00%
<b>"Мажимикс" с фиолетовой этикеткой</b>	<b>0.60</b>	<b>0.60%</b>
Яйцо	30.00	30.00%
Крупный сахар	40.00	40.00%
Размягченное масло (перемешать с сахаром)	5.00	5.00%
Всего теста:	263.10	кг
<b>Ореховая отделка:</b>		
Сахарная пудра	2.50	
Пшеничная мука	2.50	
Ореховая мука	2.50	
Вода	2.50	
Всего отделки:	10.00	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тип ТММ:	спиральная двухскоростная
Замес :	5' + 3" мин. (без масла), внести масло, зашивать 2"-3" мин. (до полного растворения масла). Внести крупный сахар, предварительно перемешанный с размягченным маслом и перемешать 1-2 мин на медленной скорости.
Температура теста:	25°C
Брожение:	40 мин в условиях цеха
Деление:	70-300г
Предварительная расстойка:	15 мин
Формование:	Округлить, уложить в формы.
Окончательная расстойка:	90 мин/28°C
Отделка:	Перед выпечкой нанести на поверхность заготовки ореховую отделку, посыпать миндальными лепестками и сахарной пудрой.
Выпечка: ротационная печь	15мин/180°C, без пара