

ФОКАЧЧО "БРЭКФЭАСТ"

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Крем	%	Опара	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с			50.00	50.0	100.0%
	Вода			22.50	2.5	25.0%
	Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой			0.50	3.50	4.0%
	"Мажимикс" с фиолетовой этикеткой				0.6	0.6%
	"Мажимикс" с белой этикеткой			2.00		2.0%
	Соль				1.5	1.5%
	Маргарин молочный	13.98	21.5%		40.0	40.0%
	Сахар-песок				18.0	18.0%
	Яйцо	15.93	24.5%		15.0	15.0%
Молоко сухое				4.0	4.0%	
Ореховая паста	27.30	42.0%				
Сухая смесь для заварного крема	7.80	12.0%				
Опара				75.0		
Всего	65.00	100.0%		75.00	210.1	
Отделка:						
Ягода замороженная				65.0	65.0%	
Крем заварной				65.0	65.0%	
Сахар-песок				6.0	6.0%	
ИТОГО МУКИ				100.0		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Тип ТММ:			спиральная двухскоростная
	Замес:	5 мин взбивать в миксере	5 мин	5'+5"мин (с 1/3 количества маргарина), + оставшийся маргарин, 3'+5" мин
	Температура теста:		26-28°C	25 - 28°C
	Брожение:		15час/15°C или 4 часа при 28°C	60 мин
	Деление:			60 - 250 г
	Формование:			плоские изд-я в круглой форме
	Окончательная расстойка:			30-40 мин/30-35°C, W=75%
	Отделка:			ягоду вдавить в тестовую заготовку, далее нанести крем и посыпать сахаром
	Выпечка:			10-15 мин/210-190°C, без пара