

ГАШ

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Закваска	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с, (1 с)	67.0	33.0	100.0%
	Вода	20.1	0.9	21.0%
	Соль	0.7	0.7	1.4%
	Стартовая культура "Livendo LV 1"	0.2		0.3%
	Сахар	4.7	27.3	32.0%
	Масло сливочное	7.4	7.6	15.0%
	Сметана(20% жирности)	10.0		10.0%
	Яйцо / меланж		30.0	30.0%
	"Мажимикс" с белой этикеткой		2.0	2.00%
	"Мажимикс" с голубой этикеткой		2.0	2.0%
	Закваска		110.0	
Всего теста		213.6		
Итого муки		100.0		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС			
	Замес:	5 мин	5+3 мин(без масла и сахара), после внести масло и замешивать на 2 скорости 1-2 мин, затем внести сахар и замешивать на 1 скорости практически до полного растворения сахара
	Температура воды на замес:	30-35 °	
	Температура полуфабриката:	26-28°C	26 °C
	Брожение:	14-16 час / T=26-28°C	120 мин/25°C
	Деление:		100 -350г
	Формовка:		округлить
	Предварительная расстойка:		10-20 мин
	Формовка:		придать форму батона
	Расстойка:		60-90 мин,/ 35 °C, W =80%
	Отделка:		перед выпечкой смазать яйцом, сделать продольный надрез и посыпать сахаром
	Выпечка:		14-16 мин для 100гр изделий,20-22 мин для 300гр,t- 180-160 °C, без пара

- * Предварительно растворить LV1 в воде с температурой 30-35°C
- * стартовая культура LV1- 0.3% к массе муки в закваске