

## ПАНЕТОННЕ

**BAKING™  
CENTER**  
LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Закваска	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с	67	33.0	<b>100.0%</b>
	Вода	33.5	55.0	39.0%
	Соль	0.67	3.0	1.0%
	<b>Стартовая культура "Livendo LV 1"</b>	<b>0.335</b>		<b>0.3%</b>
	<b>"Мажимикс" с голубой этикеткой</b>		<b>1.0</b>	<b>1.0%</b>
	Сахар	4.2	28.8	33.00%
	Масло сливочное	16.75	16.6	33.33%
	Яичный желток		18.0	18.00%
	Цукаты		14.0	14.00%
Изюм		45.0	45.00%	
Закваска		122.4		
<b>Всего</b>	122.4	<b>336.8</b>	<b>284.6%</b>	
<b>ИТОГО МУКИ</b>		<b>100.0</b>		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	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 /28°C	2 ч /25°C
	Деление, округление:		80-500 г
	Формование:		укладка в формы
	Окончательная расстойка:		2,5-3 ч /35-40 °C, W=80%
	Выпечка:		25-45 мин/210-170°C, без пара
Отделка:		поверхность - термосахаром.	

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