

# БРИОШЬ ПАСАДО

**BAKING**  
**CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА

Ингредиенты	Пулиш	Тесто	%
Мука пшеничная в/с	20.00	80.0	100.0%
Яйцо		50.0	50.0%
Молоко	20.00	0.0	20.0%
Соль		1.8	1.8%
Масло сливочное		40.0	40.0%
Сахар		20.0	20.0%
Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой	0.02	3.98	4.0%
"Мажимикс" с фиолетовой этикеткой		0.6	0.6%
Пулиш		40.0	
<b>Всего</b>	40.02	<b>236.4</b>	
<b>ИТОГО МУКИ</b>		<b>100.0</b>	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тестомесильная машина:		Спиральная двухскоростная
Замес:		5'+ 8" (с 1/3 количества масла), затем внести оставшееся масло и месить еще 5".
Температура полуфабриката:		25 -27°C
Брожение:	12-18 часов/5-7°C	40-60 мин
Деление:		150-300 грамм
Формование:		В виде лепешек толщиной 1.5-2.0 см
Окончательная расстойка:		Окончательная расстойка: 60-80 мин/32-35° С
Отделка:		Отделка: выложить кусочки сливочного масла, полить сливками и посыпать сахаром.
Выпечка:		Выпечка: 16-30 мин/210°C с понижением до 190°C, без пара.