

## ПИРОГ "РУЛЕТКИ С КОРИЦЕЙ"

**BAKING  
CENTER**  
LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Начинка	Отделка	%	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с				100.0	100.0%
	Вода				40.0	40.0%
	Соль				1.5	1.5%
	<b>Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой</b>				<b>5.0</b>	<b>5.0%</b>
	<b>Дрожжи дезактивированные RS 190 star</b>				<b>0.2</b>	<b>0.2%</b>
	Сахар-песок	18.5			15.0	15.00%
	Маргарин молочный	20.4			17.0	17.00%
	Яйцо куриное				17.0	17.00%
	Молоко сухое				4.0	4.00%
Корица молотая	2.5					
Яичный белок	15.3					
Сухая смесь для заварного крема	8.3					
Сыр творожный мягкий			32.0	32.0%		
Помадка белая			32.0	32.0%		
Пудра сахарная на отделку			3.0	3.0%		
Всего полуфабриката:	<b>65</b>	<b>67</b>			<b>199.7</b>	кг
ИТОГО МУКИ					<b>100.0</b>	кг

Технологический процесс	Тестомесильная машина:			спиральная двухскоростная 4' + 7" мин, до развития клейковины, + маргарин, 4 мин - на 2-й скорости
	Замес:			25 - 27°C
	Температура теста:			10 мин
	Брожение после замеса:			пласт: толщина-2,5-3 мм, ширина 45-50 мм
	Раскатка:			соотношение массы теста и начинки 1,5:0,5
	Нанесение начинки:			плотный рулет, нарезка - 65-70г
	Формование:			
	Укладка в формы			
	Окончательная расстойка:			50-60 мин/35°C, W=75%
	Выпечка:			15-23 мин/200-180°C, , без пара
Отделка:			на готовое горячее изделие нанести отделку, посыпать сахарной пудрой	

*В качестве отделки можно использовать помадки шоколадные или белые, а так же крошку кондитерскую. Для того, что бы кондитерская крошка лучше держалась на поверхности изделия рекомендуется при ее изготовлении добавлять яичный желток. (мука/сахар/масло/желток: 1/1/0,5/0,1)*