

## РОМОВАЯ БРИОШЬ



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Сироп сахарный	Опара	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с		50.00	50.0	100.0%
	Вода	6.1	25.00	5.0	30.0%
	Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой		2.00	2.00	4.0%
	"Мажимикс" с фиолетовой этикеткой			0.8	0.8%
	"Мажимикс" с белой этикеткой		2.00		2.0%
	Соль			1.0	1.0%
	Маргарин молочный			25.0	25.0%
	Сахар-песок	5.5		25.0	25.0%
	Яйцо		10.00	10.0	20.0%
	Изюм			12.5	12.5%
	Этилванилин			0.05	0.05%
	Опара			89.0	
	Ром (ромовая эссенция) (вносить в охлажденный сироп)	0.6			0.6%
	<b>Всего</b>	<b>12.2</b>		<b>220.4</b>	
<b>Отделка:</b>					
Помадка			51.0	51.0%	
Сироп сахарный			12.2	12.2%	
<b>ИТОГО МУКИ</b>			<b>100.0</b>		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Тип ТММ:			спиральная двухскоростная
	Замес:		5 мин	5' + 5' мин (без маргарина), внести маргарин, замесить 5' мин, в конце замеса добавить изюм и ванилин на 1
	Температура полуфабриката:	100°C	28-30°C	28 - 30°C
	Брожение:		180 мин/25-28°C	40-60 мин
	Деление:			80-90 г
	Формование:			округлить, уложить в формочки
	Окончательная расстойка:			60-80 мин/30-35°C, W=75%
	Выпечка:			10-14 мин/210-170°C, без пара
	Отделка:			пропитать сахарным сиропом одну сторону изделия и нанести помаду на противоположную.