

## СДОБА ТВОРОЖНАЯ

**BAKING™  
CENTER**

LESAFFRE



### РЕЦЕПТУРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТЕСТО	%
Мука пшеничная в/с	100.0	100.00%
Яйцо	20.0	20.00%
Соль	1.5	1.50%
Дрожжи "Саф-инстант" с золотой этикеткой	2.5	2.50%
"Мажимикс" с фиолетовой этикеткой	1.0	1.00%
Творог	25.0	25.00%
Сахар	20.0	20.00%
Маргарин молочный	15.0	15.00%
Вода	800.0	40.00%
Молоко сухое	4.0	4.00%
Ванилин	2.0	0.01%
Всего теста	991.0 кг	

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тип ТММ:	двухскоростной
Замес :	5'+3" (без маргарина), внести маргарин и замешивать 3" мин. Внести творог и перемешать на медленной скорости.
Т° теста:	26-28°С
Продолжительность брожение :	60 мин.
Деление :	300 г
Отдых :	15 мин.
Формование:	произвольной формы
Выпечка :	16-18 мин/ 180°С