

БРИОШЬ ЛИМОННАЯ

**BAKING™
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТЕСТО	%
Мука пшеничная в/с	100.00	100%
Молоко цельное	20.00	20.00%
Соль	2.00	2.00%
Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой	4.00	4.00%
Сахар	20.00	20.00%
Масло	24.00	24.00%
"Мажимикс" с фиолетовой этикеткой	0.80	0.80%
Яйцо	40.00	40.00%
Ром	5.00	5.00%
Этилванилин	0.30	0.30%
Лимонные цукаты	28.00	28.00%
Всего	244.10	
Итого муки	100.00	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тип ТММ:	спиральный
Замес:	5'+4" мин (без масла), внести масло и замешивать 3-4" мин. В конце внести цукаты.
Температура теста:	25°C
Брожение:	90 мин, обминка, 90 мин
Деление:	300-500 г
Отдых:	10 мин
Формование:	в виде косички
Расстойка:	60 мин / 32°C
Отделка:	Смазать яйцом, посыпать термосахаром
Выпечка:	25 мин/190°C