

СЛОЙКА ДРОЖЖЕВАЯ

**BAKING
CENTER**

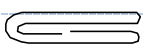
LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА

Ингредиенты	Тесто	%
Мука пшеничная в/с	100.0	100.0%
Вода/лед 60/40	42.0	42.0%
Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой	6.00	6.0%
"Мажимикс" с голубой этикеткой	1.50	1.5%
"Мажимикс" АМ 501	0.30	0.3%
Соль	1.80	1.8%
Масло сливочное	6.0	6.0%
Сахар	14.0	14.0%
Яйцо	5.00	5.0%
Молоко сухое	4.0	4.0%
Масло сливочное на слоение	45.2	25.0%
Всего теста	180.6	
ИТОГО МУКИ	100.0	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тестомесильная машина:	спиральная двухскоростная
Замес:	6' +4"мин
Температура теста:	20-22°C
Брожение:	20-30 мин/5°C,
Слоение: 25% масла к массе теста	2 книжки 2* 
Отдых:	20-25 мин/ 5°C
Толщина последней раскатки:	2,5-3 мм для круассанов, 3,5 мм для плоских изделий
Деление:	55-60 г
Окончательная расстойка:	90-120 мин/27-28°C, W=75%
Отделка:	смазать яйцом
Выпечка:	14 -15 мин/210-180°C