

Зерновой круассан



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Количество, г	%
	Заварная паста Inventis «Мультизерновая»	800,0	40,0%
	Мука пшеничная в/с	1920,0	96,0%
	Вода	1220,0	61,0%
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	100,0	5,0%
	Соль	14,0	0,7%
	Сахар	100,0	5,0%
	Улушитель Magimix с голубой этикеткой	40,0	2,0%
	Итого теста (без слоения)	4194,0	209,7%
	Маргарин на слоение	1040,0	52,0%
	Итого теста	5234,0	261,7%
	Итого муки	2000	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Описание	Время	Дополнительно
	Замес (1+2 скорость):	4+6 мин	
	Отдых теста:	20 мин	
	Слоение (раскатка):	2 книжки	
	Отдых:	20-25 мин	
	Окончательная раскатка:	до 2,5-3 мм	
	Деление/формование:	60-80 г форма круассана	
	Окончательная расстойка:	90-120 мин/ 32°C, W=75%	
	Выпечка:	14-15 мин/ 200°C/ пар или смазка яйцом	