

Сдоба фигурная

**BAKING™
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА

Ингредиенты	Тесто	%
Мука пшеничная	100,0	100,00%
Вода	32,0	32,00%
Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой	4,0	4,00%
Соль	1,3	1,30%
Маргарин	15,0	15,00%
Сахар	15,0	15,00%
Яйцо столовое	15,0	15,00%
Улучшитель Magimix с золотой этикеткой	0,3	0,30%
Этилванилин	0,1	0,05%
итого теста	182,65	182,7%
всего муки	100,00	

Технологический процесс

Тестомес:	Спиральный
Время замеса :	4 мин (1 скорость)+4 мин (2 скорость, без маргарина)+ 2 мин (2 скорость, с маргарином)+2 мин (1 скорость , с ванилином).
Температура теста:	25-27°C
Брожение после замеса:	20-40 минут
Деление на куски массой	100 грамм
Округление	
Отдых	15 минут
Формование	
Окончательная расстойка:	40-60 минут при 35-40 С, 75% влажность
Отделка поверхности:	Смазывание яйцом, отделка маком и нарезка ножницами в виде "зигзага" и "гребешка";
Выпечка:	200 С, затем после посадки 190 С, без пара (если со смазкой), 12-15 минут.