

# КУЛИЧ "ПАСХАЛЬНЫЙ" "Нежный"



## РЕЦЕПТУРА ТЕСТА

Ингредиенты	Тесто	%
Мука пшеничная в/с	100,0	100,0%
Вода	33,0	33,0%
Соль	1,5	1,5%
Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой	5,0	5,0%
Inventis "Софт Крема"	5,0	5,0%
Сахар-песок	35,0	35,00%
Маргарин столовый	30,0	30,00%
Яицо	20,0	20,00%
Изюм	40,0	40,00%
Всего теста	269,5	269,5%
ИТОГО МУКИ	100,0	

## Технологический процесс

Подготовка сырья:	Маргарин выдержать при комнатной температуре до пластичного состояния. Изюм: промыть, просушить
Тестомесильная машина:	спиральная двухскоростная
Замес:	3 минуты на 1-й скорости и 8 минут на 2-й скорости. 1/3 сахара и 1/3 маргарина вносим в начале замеса. После развития клейковинной пленочки вносим оставшийся маргарин и вымешиваем тесто до полного развития. На 1-й скорости вносим оставшийся сахар.
Температура теста:	30-32°C
Брожение после замеса:	30-60 мин
Деление, округление:	50-800 г
Формование:	укладка в формы
Окончательная расстойка:	60-90 мин/35- 40 °С
Выпечка:	25-45 мин/180°C, пар
Отделка:	поверхность - помадой, посыпкой и тд.