

СЛОЙКА СВЕРДЛОВСКАЯ

**BAKING™
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА ТЕСТА	Ингредиенты	Крошка кондитерская	Опара	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с	3,0	50,0	47,0	100,0%
	Вода		30,0	8,0	38,0%
	Соль			1,0	1,0%
	Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой		3,00	2,00	5,0%
	Inventis "Софт Крема"			5,0	5,0%
	Сахар-песок	3,0		22,0	25,0%
	Молоко сухое			2,00	2,00%
	Маргарин столовый	1,5			1,5%
	Опара			83,0	
	Итого теста (без слоения)			170,0	
	Маргарин на слоение			22,0	22,0%
	Всего теста			192,0	
	Отделка:				
	Яйцо на смазку			3,0	3,0%
Крошка кондитерская			7,5	7,5%	
ИТОГО МУКИ			100,0		

ИИ ПРОЦЕСС	Подготовка сырья:			Маргарин для слоения выдержать в условиях цеха до пластичного состояния.
	Тестомесильная машина:	вручную		спиральная двухскоростная
	Замес:	2-3мин	3-5 мин	4'+4" мин
	Температура теста:		25-26°C	20-24°C,
	Брожение:		90мин/25°C	30 мин/5°C
	Слоение:			12,5% маргарина от массы теста (22% от массы муки), кг
				2 книжки 2X 
	Охлаждение:			15-20 мин/5°C

ТЕХНОЛОГИЧЕСК

Раскатка и деление:			до 3,5- 4,5мм, нарезка квадратов 120*120, массой 110-115г или в рулет :2,0-2,5 ширина 270 , ширина изделия 80мм .
Формование:			углы соединяют в виде конвертика и прижимают
Окончательная расстойка:			60-90 мин/32-35°С
Отделка:			смазка яйцом, отделка кондитерской крошкой
Выпечка:			18 мин/210 - 180°С