

Кокиль

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



Рецептура

Ингредиенты	Пулиш	Тесто	%
Мука высший сорт	30,0	70,0	100%
Вода	30,0	0,0	30,0%
Яйцо		30,0	30,0%
Соль		1,8	1,8%
Сахар		12,0	12,0%
Масло сливочное		30,0	30,0%
Дрожжи Рекорд с синей этикеткой	0,03	4,0	4,0%
Inventis "Софт крема"		4,0	4,0%
Кусковой сахар 5*5 мм		40,0	40,0%
Пулиш		60,0	
Термосахар		1,0	1,0%
Всего теста (полуфабриката)	60,0	252,8	252,8%
Итого муки		100	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тестомесильная машина:		спиральная двухскоростная
замес:	5'мин	5'+4' мин, вносим масло, затем еще 2'+2"мин,вносим кусковой сахар + 1' мин
Температура теста:	28°C	28°C
Брожение	12ч./25°C	60мин
деление		70/300гр
Отдых		10мин
Окончательная расстойка		90 мин при 28°C
Отделка:		Смазать яйцом, посыпать термосахаром
Выпечка		10-16 мин 190°C