

Булочки КРЕСТЫ

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТЕСТО(для отделки)	%	ТЕСТО	%
Мука пшеничная в/с	12,50	12,50%	100,0	100,0%
Вода			58,0	58,0%
Соль			1,50	1,50%
Дрожжи «Рекорд» с синей этикеткой			5,00	5,00%
Inventis® «Софт лимон»			5,000	5,00%
Сахар-песок	7,50	60,00%	17,0	17,0%
Масло сливочное	15,00	120,00%	15,0	15,0%
Яйцо	5,00	40,00%	10,0	10,0%
Изюм			30,0	30,0%
Лимонные цукаты			10,0	10,0%
Пряности: (корица, мускатный орех, кардамон, гвоздика)			0,50	0,50%
Молоко цельное	6,00	48,00%		
Цедра лимона	1,25	10,00%		
Этилванилин	0,10	0,10%		
Всего теста (полуфабриката)	47,4		252,0	252,0%
Тесто для отделки			47,4	47,4%
ВСЕГО			299,35	299,40%
Итого муки	12,50		100,00	

Замес :	смешать масло ,сахар и молоко, прокипятить до полного растворения сахара. Снять с плиты, охладить до 75С, внести муку, ванилин, цедру и яйца. Тщательно перемешать лопаткой.	3+4" мин, + масло, 2+2" мин, + изюм, цукаты, пряности
Температура теста:		25°С
Брожение:		40-60 мин
Деление, округление:		50-70г

Предварительная расстойка:		15 мин
Формование:		по 4 или 6 булочек
Окончательная расстойка:		60-90 мин/32°C
Отделка:		смазать яйцом, нанести тесто для отделки из кондитерского мешка в виде крестов
Выпечка: ротационная печь		15мин/210°C