

ШТОЛЛЕН РИЧМОНТ



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Опара	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с	39,00	61,0	100,0%
	Молоко	24,57		25,0%
	Дрожжи «Рекорд» с синей этикеткой	6,00		6,0%
	Улучшитель Magimix® с белой этикеткой	2,00		2,0%
	Соль (в конце замеса)		1,00	1,0%
	Масло сливочное или маргарин	1,21	46,8	48,0%
	Сахар		9,8	9,8%
	Изюм		73,2	73,2%
	Цукаты апельсиновые		11,20	11,2%
	Миндаль или жаренный арахис		12,2	12,2%
	Этилванилин		0,1	0,1%
	Ром		9,8	9,8%
	Пряности: (гвоздика , мускатный орех, корица)*		0,6	0,6%
	Опара		72,8	
	Отделка:			
	Масло сливочное на смазку		5,0	5,0%
	Пудра сахарная нетающая		5,0	5,0%
	Всего теста (полуфабриката)	72,78	298,5	
	ИТОГО МУКИ		100,0	308,90%

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС		
Подготовка сырья	Изюм замочить в воде на 1-2 часа, помыть, слить воду, залить ромом (4-12 часов); орехи прокатать скалкой; масло растопить, пряности заварить в масле.	
Тестомесильная машина:		спиральная двухскоростная
Замес:	5' мин	8' + 11" мин, далее орехи, сухофрукты и пряности +2'мин
Температура полуфабриката:	26-28°C	26 - 30°C
Брожение:	45-60 мин/25-28°C	20-40 мин/25°C
Деление:		350-850г
Формование:		в виде батона, затем середину батона раскатать и накрыть ею тонкую часть
Окончательная расстойка:		30 мин в условиях цеха
Выпечка:		30-40 мин/220-180°C, с открытой заслонкой
Отделка:		верхнюю поверхность горячего штоллена смазать растопленным сливочным маслом и обильно посыпать мелким сахаром , после полного остывания(несколько часов) обильно засыпать сах.пудрой

* смесь пряностей №1: гвоздика/мускатный орех/корица 1,5/2/2

** смесь специй по ричмонту на 1 кг муки

мускат орех	1 гр
кардамон	4 гр
перец душистый	1 гр