

Пирожки цветные



РЕЦЕПТУРА

Ингредиенты	Тесто	%
Заварная паста Inventis® "Свекольная"/ "Тыквенная"/ "Шпинатная"	300	30%
Мука пшеничная 1/с	1000	100%
Вода	510	51%
Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	25	2,5%
Магарин	80	8%
Сахар	20	2%
Яйцо	40	4%
Всего теста (полуфабриката)	1975	197,5%
Начинка №1 (чернослив и грецкий орех)	90	
Начинка №2 (яблоко)	120	
Начинка №3 (творог+сыр)	90	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Замес (1+2 скорость)	5+5 мин
Температура теста	26°C
Брожение	40 мин
Деление	по 50 г
Формирование	формовой
Окончательная расстойка	60 мин/ 35-37 °С, W =75%
Выпечка	15 мин/ 180°C, пар