



## Слойка "Датская"

**BAKING  
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с	100,0	100,0%
	Вода/лед (60/40)	42,0	42,0%
	Соль	1,8	1,8%
	<b>Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой</b>	<b>6,0</b>	<b>6,0%</b>
	<b>Хлебопекарный улучшитель Magimix® «Тейк-н-бейк» Слойка</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5%</b>
	Сахар	7,0	7,0%
	Яйцо	10,0	10,0%
	<b>Всего теста (без слоения)</b>	<b>168,3</b>	<b>168,3%</b>
	Маргарин <i>на слоение</i>	67,0	67,0%
	<b>Всего теста (со слоением)</b>	<b>235,3</b>	<b>235,3%</b>
	Начинка	60,0	60%
	<b>Отделка</b>		
	Яйцо	5,0	5%
	<b>Всего</b>	<b>300,3</b>	<b>300,3%</b>
	<b>Итого муки</b>	<b>100,00</b>	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес	3'+8" мин
	Температура воды на замес	0 - 2°C
	Температура теста	12-14 °C
	Отдых	10-30 мин/ 0-5°C
	Слоение	40% маргарина от массы теста (67% от муки)
		3 простых 3X 
		или 2 "книжки" 2X 
	Отдых/отлежка	10-20 мин/ 5°C
	Окончательная раскатка	до 2,0-3,0 мм
	Деление/формование	55-60г / разнообразное
	Окончательная расстойка	70- 90 мин/ 32 °C, W= 75%
	Заморозка	в шокере при -35C, до -12 в центре, хранение при -18C
	Отделка	Смазка яйцом, перед шокером или посадкой в печь
Выпечка	18-20 мин/ 210-170 °C, пар	