


КРУАССАН «ТРАДИЦИОНЕЛЬ»



РЕЦЕПТУРА

РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с	100,0	100,0%
	Вода (40% лёд + 60% вода)	42,0	42,0%
	Соль	1,8	1,8%
	Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой*	7,0	7,0%
	Улучшитель Magimix "Тейк-н-бейк" "Слойка"	1,5	1,5%
	Сахар-песок	13,0	13,0%
	Мargarин /масло в тесто	6,0	6,0%
	Молоко сухое	4,0	4,0%
	Всего теста (без слоения)	175,3	175,3%
Мargarин/масло на слоение	43,0	43,0%	
Всего теста	218,3	218,3%	
Итого муки	100,00		

* или специализированные дрожжи для заморозки Рекорд «Фрост»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес:	4'+8" мин *
	Отлёжка:	20 мин/ -18 °С
	Слоение:	2 "книжки" 
	Отлёжка:	20-30 мин/ +5°С
	Толщина последней раскатки:	2,5 -3 мм
	Деление:	55-70 г
	Окончательная расстойка:	70-90 мин/ 28 °С, W= 75%
	Отделка поверхности:	Смазка яйцом
	Шоковое замораживание:	40 мин, -14°С в центре продукта/ -25°С...-35°С в шоковой камере
	Хранение:	-18°С
Дефростация:	без предварительной дефростации	
Выпечка:	175°С, 17-18 мин, минимальный пар	

* В зависимости от вида ТММ



Бесплатные
рецептуры



Связаться с
технологом



Записаться
на вебинары