

Круассан на пулише



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Пулиш (опара)	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с	30,0	70,0	100,0%
	Вода/лед (60/40)	30,0	12,0	42,0%
	Соль		1,5	1,5%
	Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой	0,06	5,9	6,0%
	Хлебопекарный улучшитель Magimix® «Тейк-н-бейк» Слойка		1,5	1,5%
	Сахар		10,0	10,0%
	Маргарин <i>в тесто</i>		6,0	6,0%
	Молоко сухое		4,0	4,0%
	Пулиш		60,1	
Всего полуфабриката(без слоения)	60,1	171,0	171,0%	
Маргарин <i>на слоение</i>		43,0	43,0%	
Всего теста (со слоением)		214,0	214,0%	
Итого муки		100,00		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес	5'мин	3'+3" мин
	Температура воды на замес	30-35°C	лед
	Температура теста	24-25°C	18-22 °C
	Брожение опары/отдых	12-16час/ 22-24°C	20-30 мин/ 0-5°C
	Слоение		25% маргарина/масла от массы теста (43% от массы муки)
			3 простых -для плоских изделий 3X
			2 "книжки" - для круассанов 2X
	Отдых		20 -30 мин/ 5°C
	Окончательная раскатка		до 2,5-3,0 мм
	Деление/формование		55- 60г
	Окончательная расстойка		90 мин/ 28-32 °C, W= 75%
	Заморозка		в шокере при -35C, до -12 в центре, хранение при -18C
	Выпечка		18-22 мин/ 240-170 °C, пар