

Пэн Резен, Пэн Фромаж



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Пулиш (опара)	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с	30,0	70,0	100,0%
	Вода/лед (60/40)	30,0	16,0	46,0%
	Соль		1,5	1,5%
	Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой	0,015	5,0	5,0%
	Хлебопекарный улучшитель Magimix® «Тейк-н-бейк» Слойка		1,5	1,5%
	Сахар		14,0	14,0%
	Масло сливочное <i>в тесто</i>		6,0	6,0%
	Молоко сухое		4,0	4,0%
	Пулиш		60,0	
	Всего полуфабриката (без слоения)	60,0	178,0	178,0%
	Яйцо на смазку			7,0%
	Масло сливочное <i>на слоение</i>		43,0	43,0%
	ванильный крем		70,0	70,0%
	изюм с ромом		35,0	35,0%
маковая начинка		120,0	120,0%	
сыр тертый на отделку		15,0	15,0%	
сыр плавленный		45,0	45,0%	
Всего теста		221,0	228,0%	
Итого муки		100,00	100,0%	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес	5'мин	3'+5" 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% масла от массы теста (43% от массы муки) 2 "книжки " - для улиток 2X 
	Отдых		20 -30 мин/ 5°C
	Окончательная раскатка		до 2,5-3,0 мм
	Деление/формование		60-65г
	Окончательная расстойка		120 мин/ 26-28 °C, W= 75%
	Замораживание		в шокере при -35C, до -12 в центре, хранение при -18C
	Выпечка		18-22 мин/ 240-160 °C, пар