

ПЛЕТЕНКА

РЕЦЕПТУРА



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с	5000	100,0%
	Сахар	400	8,0%
	Улучшитель Inventis® "Софт крема"	200	4,0%
	Маргарин	500	10,0%
	Вода	2500	50,0%
	Соль	75	1,5%
	Дрожжи «Рекорд» с синей этикеткой	150	3,0%
Всего теста(полуфабриката):		8825	176,5%

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес:	5 ' + 5 " мин
	Отлежка:	20 мин / 28°C
	Деление и округление:	заготовки по 100 г
	Формование:	плетенка
	Окончательная расстойка:	70-90 мин / 32-35°C, W=75%
	Отделка:	яйцо, кунжут
	Выпечка:	20-25 мин / 220-170 °C, без пара



Бесплатные
рецептуры



Связаться с
технологом



Записаться
на вебинары