

# ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ

## РЕЦЕПТУРА



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с, (1 с)	100	100,0%
	Вода	45	45,0%
	Сахар	18	18,0%
	Соль	1,5	1,5%
	Маргарин молочный	6	6,0%
	Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой*	7,0	7,0%
	Улучшитель Magimix® "Тейк-н-бейк" "Универсальный"	3,0	3,0%
	Всего теста(полуфабриката):	180,5	180,5%
	Итого муки:	100	

\*или специализированные дрожжи для заморозки «Рекорд» «Фрост»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес:	4 '+12 " мин*
	Брожение:	0 мин
	Раскатка	2-2,5 мм
	Формование:	Смазать пласт растительным маслом и скрутить в рулет
	Деление:	240-250 г
	Окончательная расстойка:	40-60 мин / 33-35°C, W=75%
	Отделка поверхности:	Смазка яйцом
	Шоковое замораживание:	40 мин, -14°C в центре продукта/ -25°C...-35°C в шоковой камере
	Хранение:	-18°C
	Дефростация:	0 мин (без предварительной дефростации)
Выпечка:	165°C, 22-24 мин, минимальный пар	

\* в зависимости от вида ТММ



Бесплатные  
рецептуры



Связаться с  
технологом



Записаться  
на вебинары