

Для производства куличей



Для производства куличей
KORENT VANILLA

Ингредиенты	масса, кг
Korent vanilla	8
Мука в/с	100
Magimix super albastru	0,200
Соль	1
Дрожжи Fala	4
Сахар	10
Маргарин для тесто	5
Вода	52
ВЫХОД	182

Способ приготовления: Перемешивается премикс с мукой и улучшителем. После этого добавляется вода и остальные компоненты. После окончания замеса тесто отдыхает 15-20 мин.

После разделения теста на порционные куски дать отдохнуть еще 5-25 мин. Далее заготовки формируются и помещаются в ферментационный шкаф на 60-90 мин. с t 30°C и влажностью 75%. Выпечка происходит при t 200° C в течении 25-30 мин.

После охлаждения продукция смазывается готовым гелем Paletta.

