

Для производства куличей

INVENTIS COZONAC

Ингредиенты	**масса, кг**
Inventis cozonac	**10**
Мука в/с	100
Magimix super albastru	0,2
Дрожжи Fala	7
Сахар	23
Маргарин	7
Вода	50
ВЫХОД	

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 формуются 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.