

Для производства куличей



Для производства куличей
KORENT EUROPE

Ингредиенты	масса, кг
Korent Europe	0,1
Мука в/с	1,0
Magimix super albastru	0,002
Соль	0,01
Дрожжи Fala	0,08
Сахар	0,23
Маргарин	0,075
Вода	0,52
ВЫХОД	1,82

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

