

Премимум АКТИВ-Софтгель



Премиум Актив-Софтгель является концентрированным пастообразным улучшителем, основными составляющими которого, являются специальным образом гидратированные эмульгаторы. Премиум Актив-Софтгель универсален в использовании и дает уверенность, что вся Ваша выпечка будет иметь нежный, сочный, мелкопористый мякиш. Продукт сохраняет свежесть хлеба в течение продолжительного времени, а тесто становится более пластичным и легко принимающим нужную форму. Премиум Актив-Софтгель подходит для всех видов дрожжевого теста.



Рецептурные решения:

Витая слобда (косички)

Базовая рецептура

Пшеничная мука	10,000 кг	_____
Масло	1,500 кг	_____
Сахар	1,500 кг	_____
Яйцо	1,200 кг	_____
Нефе	0,800 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,300 кг	_____
Премиум Софт-Бэйк	0,250 кг	_____
Премиум Актив-Софтгель	0,200 кг	_____
Морская соль	0,150 кг	_____
Вода	3,000 кг	_____

Выход теста	18,900 кг	

Время замеса:

3 минуты медленно и 7 минут быстро.

Температура:

Идеальная температура теста 23 - 24 °С.

Отлежка теста:

5-10 минут.

Разделка:

Поделить куски теста по 0,160 кг каждый и дать тесту 10- 20 минут предварительной расстойки. Затем закатать тестовые заготовки длиной около 35 см. Взять три, четыре или пять жгутов и сформировать косы, затем разместить их на листе.

Параметры расстойки:

45 минут при температуре 32 °С и влажности 75 %.

Процесс выпечки:

По достижении $\frac{3}{4}$ расстойки, смазать поверхность косички яйцом, украсить декоративным сахаром или миндалем. По окончании расстойки, поставьте изделия в печь, без пара. Температура выпечки 170 °С.

Время выпечки:

Общее время выпечки 28 - 35 минут.