

Преміум Хэфре-Софт



Дрожжевое слоеное тесто, пончики, Берлинеры и многочисленную другую сладкую выпечку легко приготовить с Премиум Хэфе-Софт. Стабильность и отсутствие липкости теста гарантируют эффективную и качественную обработку. Вся выпечка обладает сочной, прекрасной структурой мякиша, которая нежна на вкус. Премиум Хэфе-Софт может использоваться для всех видов теста, независимо от технологии приготовления. Идеальный результат достигается как посредством прямого, так и замедленного или прерванного процессов расстойки.



**Рецептурные решения:**

**Берлинеры**

**Базовая рецептура**

Пшеничная мука	10,000 кг	_____
Яйцо	2,500 кг	_____
Премиум Хэфе-Софт	2,000 кг	_____
Масло Сливочное	1,250 кг	_____
Дрожжи прессованные	1,000 кг	_____
Премиум Актив-Софтгель	0,150 кг	_____
Вода	2,650 кг	_____
-----		
Выход теста	19,550 кг	

**Время замеса:** 2 минуты медленно и 12 минут быстро.

**Температура:** Идеальная температура теста 26 - 27°C.

**Отлежка теста:** 5 - 10 минут.

**Разделка:** Взвесьте тестовые заготовки по 1,200 кг каждая и округлите. Через 10 -20 минут промежуточной расстойки, разделите заготовку с помощью делителя-округлителя для булочек. Округленные заготовки положите на посыпанные картофельным крахмалом листы и поставьте в расстойку.

**Параметры расстойки:** 70 - 80 минут при температуре 34 °C и влажности 75 %.

**Заветривание:** 15 минут при комнатной температуре.

**Процесс выпечки:** После расстойки Берлинеры необходимо вывезти из расстойного шкафа и дать им период стабилизации 15 минут. Затем изделия выгружаются во фритюр, разогретый до 175 °C. Выпекаются Берлинеры с обеих сторон до золотисто-коричневой корочки.

**Время выпечки:** Общее время выпечки 6 - 7 минут.