

Рецепт

Слоеное тесто для круассанов и слоенных изделий (на пулиш)

Арт: СлТ000001

Москва 2023 год.

Технология приготовления

ЗАМЕС: Сухие ингредиенты соединить вместе, добавить закваску, молоко, воду, (Т -14-16(зима) 6-10 (лето)). Замес в тестомесе. 1-АЯ СКОРОСТЬ 5 МИНУТ, 2-АЯ СКОРОСТЬ 10 МИНУТ (добавить масло) (до образования клейковины) температура теста 24 С. Разделяваем по 2 кг. формуем шары заворачиваем в пакет, укладываем в лоток и отправляем в холодильник.

ФЕРМЕНТАЦИЯ: в холодильном шкафу на 4-5 часов. **ПОДГОТОВКА МАРГАРИНА:** 500 гр. маргарина (1/4 часть одного куса маргарина весом 2 кг). раскатываем до толщины 0,7 см. (размер 26 длина /22 ширина см). Маргарин можно подготавливать заранее.

СЛОЕНИЕ: Пласт теста раскатываем в тестораскаточной машине до толщины 0,7 см (в ширине на ~2 см больше чем длина маргарина и длина в 2 раза больше чем ширина маргарина ~44 см) выкладываем в центр маргарин края теста помещаем в центр маргарина и защипываем в центре и по краям (для того что бы маргарин при раскатке не вылез). Если получилось так что по краям осталось достаточно много теста (см) данные края заворачиваем на верх. Затем пласт теста переворачиваем центральным швом на транспортную ленту при этом развернув его боковыми швами по направлению к валикам. Раскатываем !постепенно! снижая зазор между валиками до толщины 0,6 см. Далее складываем пласт теста с одного края 30% площади со второго края 70% площади (при необходимости выравниваем края тесто от этих краев закладываем между).Затем складываем пласт теста пополам и разворачиваем его боковыми швами к валикам. Раскатываем до толщины 0,9 см. складываем один край теста в центр сверху накрываем вторым краем теста.Разворачиваем боковыми швами к валикам. Раскатываем до толщины (между 4-5 мм. для всех остальных изделий.)

ФЕРМЕНТАЦИЯ: Затем наматываем на скалку припыляя мукой, и нарезаем на п/ф. Выкладываем п/ф на противень близко друг к другу и убираем в холодильник до утра. Достаем из холодильника, раскладываем готовые п/ф на противень с большим расстоянием друг от друга, отправляем на расстойку в расстоечный шкаф примерно на час. Температур +28-30 С влажность 75-85 %.

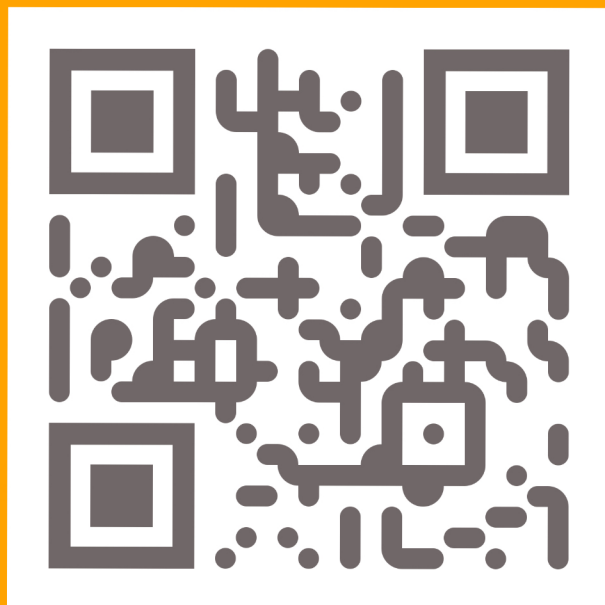
ВЫПЕЧКА: Смазываем льезоном и выпекаем сначала 5 минут при температуре 195 С 5 минут, 180 С 10-12 минут, до готовности.

ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

Сайт: www.technologybp.ru

**ПЕКАРНИ
КОНДИТЕРСКИЕ
КАФЕ-ПЕКАРНИ
КОФЕЙНИ
ФАСТ-ФУД
ПРОИЗВОДСТВА:
КОНДИТЕРСКИЕ
ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ
ПИЦЦЕВЫЕ**



**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ
КОНСУЛЬТАЦИИ**



Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KBB73 сайт: www.technologybp.ru



Рецепт

Пулиш пшеничный (Полуфабрикат)

Арт: ПшПф000001

Москва 2023 год.

Пулиш



Ингредиенты

<input type="radio"/> Мука пшеничная высший сорт	. . .	1,000 кг
Глютен	. . .	0,090 кг
Дрожжи сухие	. . .	0,002 кг
Вода	. . .	1,000 кг


6nibp

Технология приготовления

ЗАМЕС: Муку смешать с глютенем и дрожжами . Добавить воду. Замешивать в планетарном миксере до полного образования клейковины и температуры 25-26С

ФЕРМЕНТАЦИЯ: Оставить в емкости в условиях цеха на 14-16 часов. Использовать в рецептурах согласно тех карте. Не хранить. Полностью использовать на следующий день.



6nimb



ДЛЯ ПИЦЦЫ

ДЛЯ СДОБЫ И других Изделий

Тестоделитель производительностью до 1200 шт/ч.

Вместимость емкости для теста - 30 кг.

Выдавливание теста шнеком через специальный конус, от диаметра которого зависит порция теста от 50 до 300 грамм (в комплект поставки входит один конус необходимого диаметра).

Полученная порция отрезается автоматически управляемым ножом.

Порция теста выдавливается поршнем из вращающегося барабана.

Корпус из эмалированной стали.

Все части соприкасающиеся с тестом из нержавеющей стали AISI304.

Для работы необходим транспортер NT/1 (поставляется дополнительно).

Дополнительно поставляется стенд SU037 и колеса AC210RO.т

КУПИТЬ ДЕЛИТЕЛЬ

+7 926 735 85 97

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KPbzu сайт: www.technologybp.ru