

Рецепт

Фокаччо с сыром томатами и оливками

Арт: ХФсНач000001

Фокаччо с сыром томатами и оливками



Список ингредиентов.

Мука пшеничная высший сорт . . .	10 кг.
Глютен пшеничный (можно не добавлять если мука слабая то лучше добавить) . . .	0,5 кг.
Соль . . .	0,3 кг.
Дрожжи instantные (сухие) . . .	0,08 кг.
Оливковое масло . . .	0,5 кг.
Вода . . .	6,8 кг.
Помидоры черри (на 1 шт. весом 280 гр.) . . .	0,100 кг.
Сыр моцарелла (колбасный)- (на 1 шт. весом 280 гр.) . . .	0,080 кг.
Маслины(на 1 шт. весом 280 гр.) . . .	0,030 кг.
Оливковое масло (для форм и после выпечки) . . .	0,3 кг.

Технология приготовления

ЗАМЕС: В спиральном тестомесе первая скорость 5 минут; вторая скорость 8 минут. До образования клейковины в конце замеса добавляем масло. Температура теста 26С.

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 30 минут в условиях цеха.

ФОРМОВКА: Разделяем по 280 гр.

РАССТОЙКА: В условиях цеха 60 минут в пластиковых лотках. Затем равномерно распределяем по форме предварительно смазать ее маслом.- Помещаем в расстоечный шкаф на 60 минут при температуре 30 С влажности 75-85%

УКРАШЕНИЕ (Начинение): Равномерно распределяем тесто по форме, распределяем начинку. Начинка (на 1 шт, сыр 100 гр. Помидоры 80 гр, Оливки 30 гр.)

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА: В условиях цеха 30 минут.

ВЫПЕЧКА: Посадка 210С 2 минуты пар 30 секунд. Далее снижаем температуру до 200С 10 минут. 190С 15 минут (до готовности)

УКРАШЕНИЕ: После выпечки смазать оливковым маслом. Достать из форм.



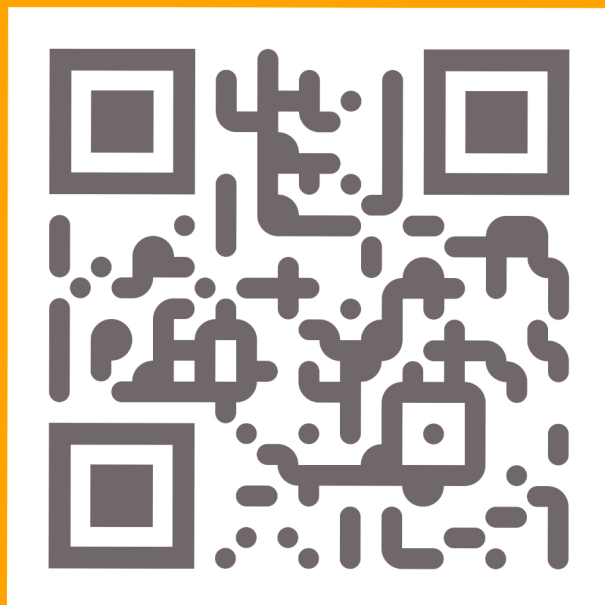
Grimm

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





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