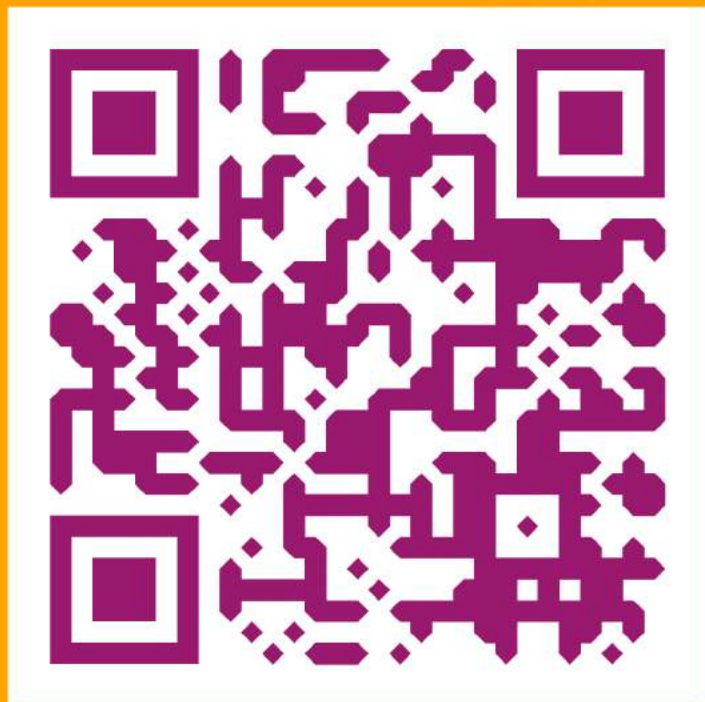


ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

Сайт: www.technologybp.ru

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



**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ
КОНСУЛЬТАЦИИ**

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KBB73 сайт: www.technologybp.ru

Холсты для расстойки теста

Опт



Розница



Сайт: WWW.ZAKVAS.SU



Рецепт

Штоллен: Шоколад-фисташка

BRIMP-2

Москва, 2023 год.

Штоллен: шок.-фисташка



Ингредиенты

<input type="radio"/>	Мука пшеничная высший сорт	. . .	5,000 кг
	Глютен пшеничный (можно не класть заменить мукой)	. . .	0,200 кг
	Соль	. . .	0,075 кг
	Пулишь	. . .	0,200 кг
	Маргарин (или масло сливочное)	. . .	1,700 кг
	Сахар	. . .	1,000 кг
	Дрожжи сухие	. . .	0,120 кг
<input type="radio"/>	Вода	. . .	1,850 кг
	Изюм	. . .	0,500 кг
	Курага	. . .	0,200 кг
	Лимон	. . .	0,070 кг
	Гвоздика молотая	. . .	0,015 кг
<input type="radio"/>	Кардамон молотый	. . .	0,014 кг
	Корица молотая	. . .	0,016 кг
	Цукаты апельсина	. . .	0,300 кг
	Шоколад темный	. . .	0,500 кг

Миндаль	. . .	0,200 кг
Фундук	. . .	0,400 кг
Сахарный сироп (1/1)	. . .	0,200 кг
Ромовая эссенция	. . .	0,060 кг
Какао порошок	. . .	0,200 кг



Технология приготовления

С лимона снять цедру (30 гр) выдавить сок (40 гр). Шоколад, орехи, курагу, цукаты, нарубить одинаковым кубиком добавить цедру лимона и лимонный сок, добавить сахарный сироп и ромовую эссенцию. Оставить на 16 часов. - Сухие ингредиенты соединить вместе, добавить пулишь, воду (Т -14-16(- зима) 6-10 (лето)).

1-АЯ СКОРОСТЬ 5 МИНУТ, (добавить Масло сливочное) 2-АЯ СКОРОСТЬ 10 МИНУТ (до полного смешивания и образования теста) добавить подготовленные ингредиенты (изюм, курага, орехи, шоколад, цукаты) температура теста 26 С. Выкладываем на стол.

РАЗДЕЛКА: 500 гр, округление.

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 10 минут. ФОРМОВКА: формируем круг выкладываем подготовленный марципан в виде колбаски, накрываем одну половину другой.

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА: 75 при температуре 28 С влажность 75% минут.

ВЫПЕЧКА: температура : разогрев 220 посадка 220 С 10 минут (скорость вентилятора 1), основная выпечка 200 С 38 минут (до готовности)

УКРАШЕНИЕ: После остывания смазываем растопленным (маргарином, сливочным маслом), посыпаем сахарной пудрой не тающей.

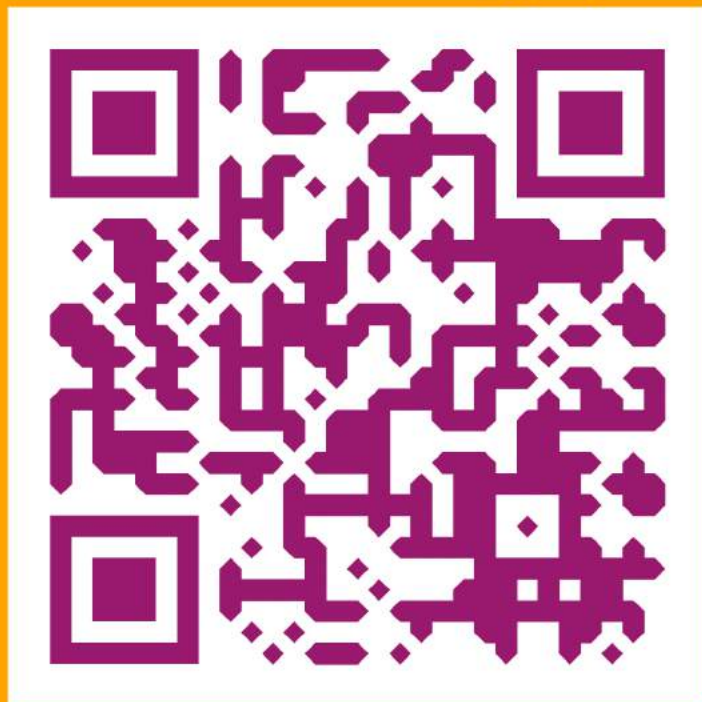
Температуру печи подбирайте многое зависит от Вашей печи. Если при таких параметрах сильный колер снижайте температуру и оптимизируйте рецепт под свою печь.

ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

Сайт: www.technologybp.ru

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



**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ
КОНСУЛЬТАЦИИ**

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KBB73 сайт: www.technologybp.ru

Холсты для расстойки теста

Опт



Розница



Сайт: WWW.ZAKVAS.SU



Рецепт

Фисташковый марципан

Москва, 2023 год.

Фисташковый марципан

Ингредиенты

<input type="radio"/>	Фисташки	. . .	0,500 кг
	Сахарный сироп (1/1)	. . .	0,220 кг
	Ромовая эссенция	. . .	0,080 кг



Технология приготовления

Перемешать ингредиенты до однородной массы. Если фисташки целы то очистить и измельчить в блендере.



Сахарный сироп (1/1)

Ингредиенты

<input type="radio"/>	Вода	. . .	1 кг.
<input type="radio"/>	Сахар песок	. . .	1 кг.

 Grimm's

Технология приготовления

Ингредиенты смешать нагреть до кипения остудить, хранить в холодильнике.



Синим

Холсты для расстойки теста

Опт



Розница



Сайт: WWW.ZAKVAS.SU

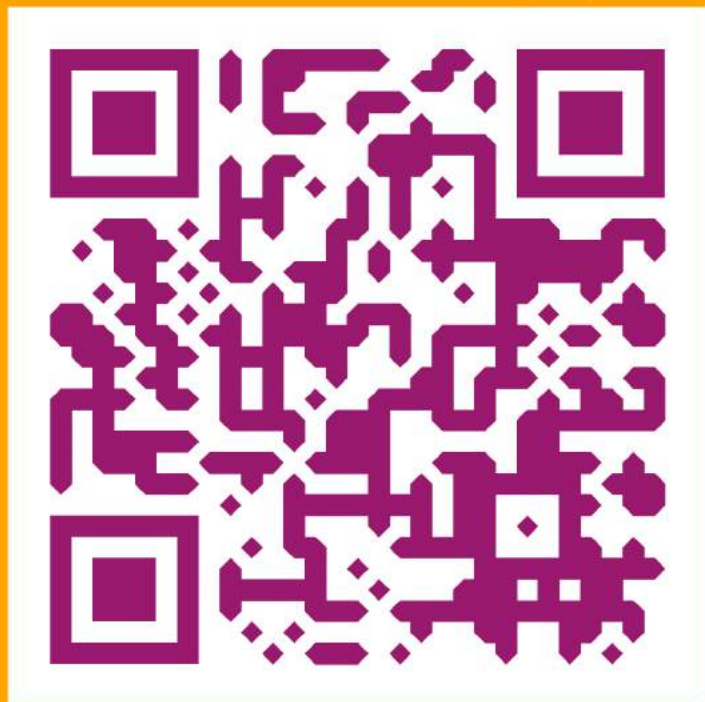


ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

Сайт: www.technologybp.ru

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



**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ
КОНСУЛЬТАЦИИ**

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KBB73 сайт: www.technologybp.ru

Пулиш

Ингредиенты

Мука пшеничная высший сорт	. . .	1 кг.
Вода	. . .	1 кг.
Глютен	. . .	100 гр.
Дрожжи инстантные (сухие)	. . .	1 гр



Синим

Технология приготовления

Все ингредиенты перемешать до однородной массы и образования глютена в планетарном миксере. Оставить на 16 часов в условиях цеха.



Синим

Холсты для расстойки теста

Опт



Розница



Сайт: WWW.ZAKVAS.SU

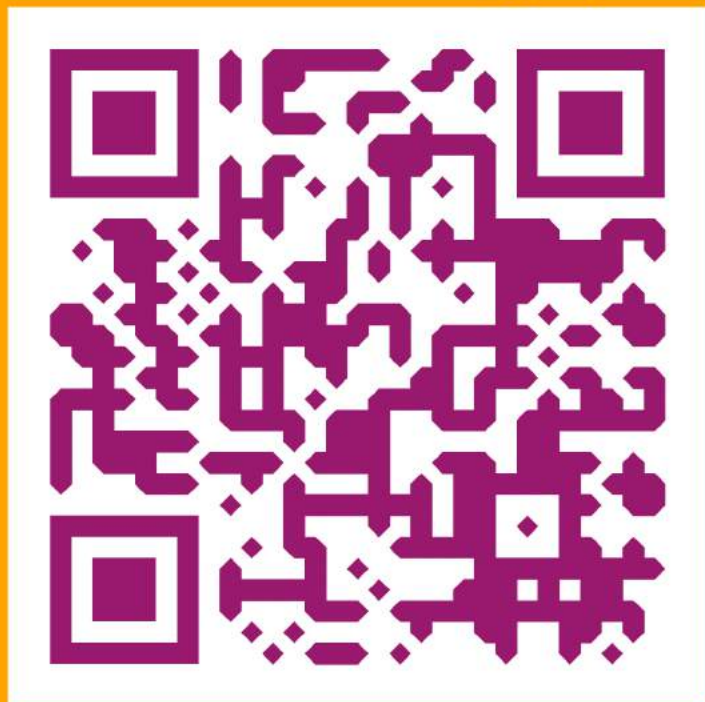


ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

Сайт: www.technologybp.ru

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



**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ
КОНСУЛЬТАЦИИ**

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KBB73 сайт: www.technologybp.ru