

## Холсты для расстойки теста

Опт



Розница



Сайт: [WWW.ZAKVAS.SU](http://WWW.ZAKVAS.SU)

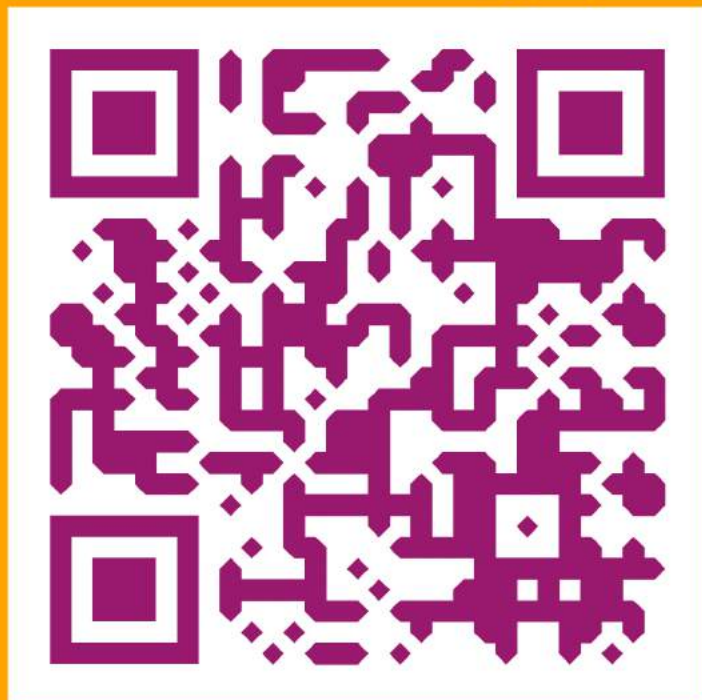


# ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

Сайт: [www.technologybp.ru](http://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](http://www.technologybp.ru)

Новогодний рецепт

# Штоллен (простой вариант)

BRIMP-1

Новогодний рецепт, 2023 год.

# Тесто на Штоллен.



## Ингредиенты

Мука пшеничная высший сорт	. . .	5 кг.
Глютен пшеничный (можно не класть заменить мукой)	. . .	200 гр.
Соль	. . .	75гр.
Пулишь	. . .	200 гр.
Маргарин (Масло сливочное)	. . .	1,7 кг
Сахар	. . .	850 гр.
Дрожжи instantные (сухие)	. . .	120 гр.
Вода	. . .	1,6 кг.
Изюм	. . .	500 гр.
Курага	. . .	200 гр.
Лимон	. . .	70 гр.
Гвоздика молотая	. . .	14 гр.
Кардамон молотый	. . .	15 гр.
Корица молотая	. . .	16 гр.
Цукаты апельсина	. . .	300 гр.
Шоколад темный	. . .	500 гр.

Миндаль	. . .	200 гр.
Фундук	. . .	400 гр.
Сахарный сироп (1/1)	. . .	200 гр.
Ромовая эссенция	. . .	60 гр.

The logo for Grimm's, featuring the word "Grimm's" in a stylized, purple, rounded font. The letter "G" is significantly larger than the other letters. To the left of the text is a small, orange, rounded triangular shape with a dark purple outline, resembling a gingerbread house or a similar confectionery item. The entire logo is oriented diagonally from the bottom left towards the top right.

Grimm's

## 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.

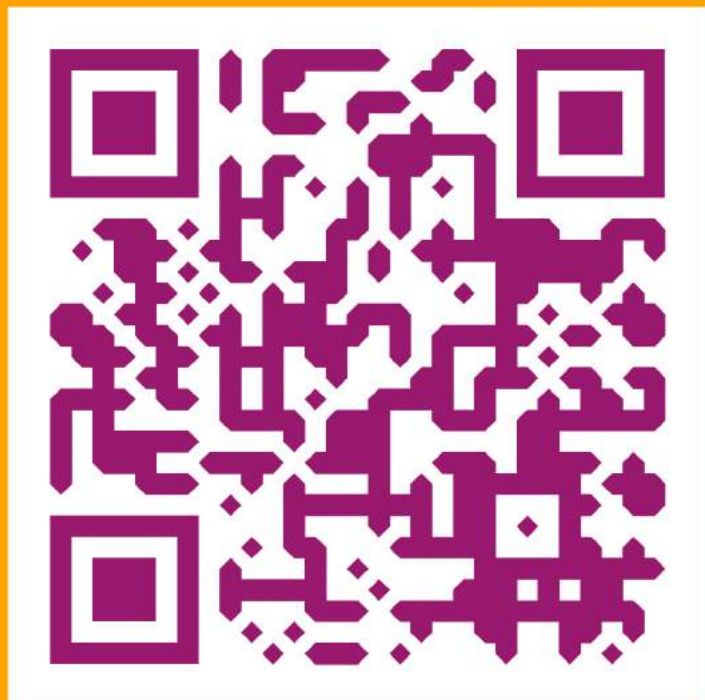
**6nimb**

# ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

Сайт: [www.technologybp.ru](http://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](http://www.technologybp.ru)

## Холсты для расстойки теста

Опт



Розница



Сайт: [WWW.ZAKVAS.SU](http://WWW.ZAKVAS.SU)





# 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](http://WWW.ZAKVAS.SU)

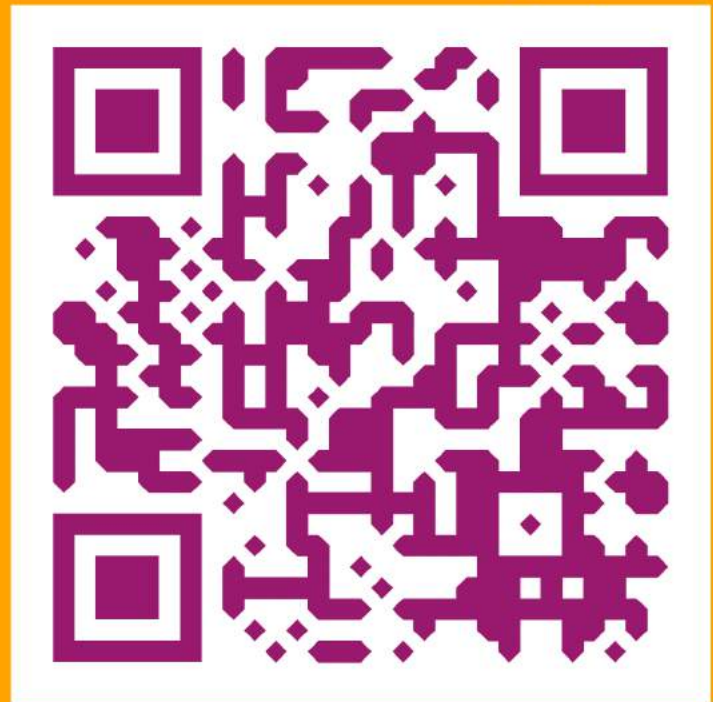


# ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

Сайт: [www.technologybp.ru](http://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](http://www.technologybp.ru)

# Пулиш

## Ингредиенты

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



**6nimb**

## 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](http://WWW.ZAKVAS.SU)

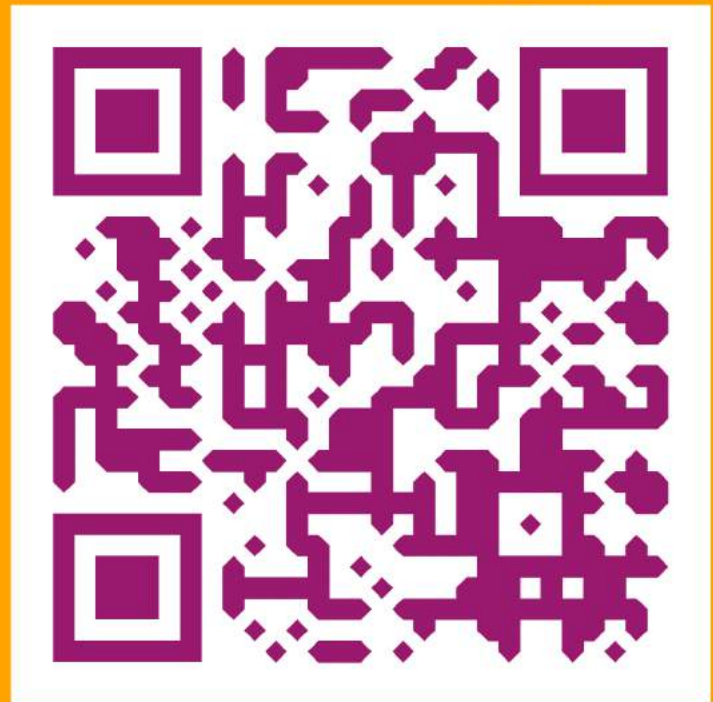


# ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

Сайт: [www.technologybp.ru](http://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](http://www.technologybp.ru)