

Рецепт

Бейгл (Бублик) черника-шоколад.

Москва 2024.

Бейгл (Бублик) черника- шоколад.



Ингредиенты

Мука пш. в.с	. . .	3,250 кг.
Вода	. . .	2,050 кг
Соль поваренная пищевая	. . .	45 гр.
Дрожжи хлебопекарные сухие инстантные	. . .	20 гр.
Сахар песок	. . .	180 гр.
Клейковина сухая (глютен)	. . .	180 гр.
Масло растительное	. . .	200 гр.
Черная смородина с.м.	. . .	200 гр.
Капли шоколадные термостабильные	. . .	200 гр.

6
n
b
p

Технология приготовления

ЗАМЕС: спиральный тестомес. 1-ая скорость 5 минут, 2-ая скорость 10 минут до полного образования клейковины. Ферментация 15 минут.

РАЗДЕЛКА: по 100, 120 или 150 гр. Ферментация 15 минут. Формовка шар. Ферментация в условиях цеха в лотках закрытых что бы не заветривалось или на листах под пленкой или на шпильке с чехлом 50 минут. Формуем жгут, ферментация 7 минут.

ФОРМОВКА: Шар, мини-батончик, жгут формуем круг.

РАССТОЙКА: 40 минут при температуре +28 -+30 С, влажность 75%. (Для того что бы обваривать было лучше можно расстраивать в холодильнике в течении 3-х, 4-х часов.) Затем обварить в кипящей воде 15-25 сек с небольшим кол-вом сахара (1 литр воды 50 гр. сахара.) Уложить на листы.

ВЫПЕЧКА: При температуре 180 С 5 минут, 175 С 12 минут. до готовности. Температура готового изделия внутри 90С+.

КОММЕНТАРИИ: Для получения более плотного укуса можно увеличить кол-во глютена. Если у Вас сильная мука то глютен можно уменьшить.



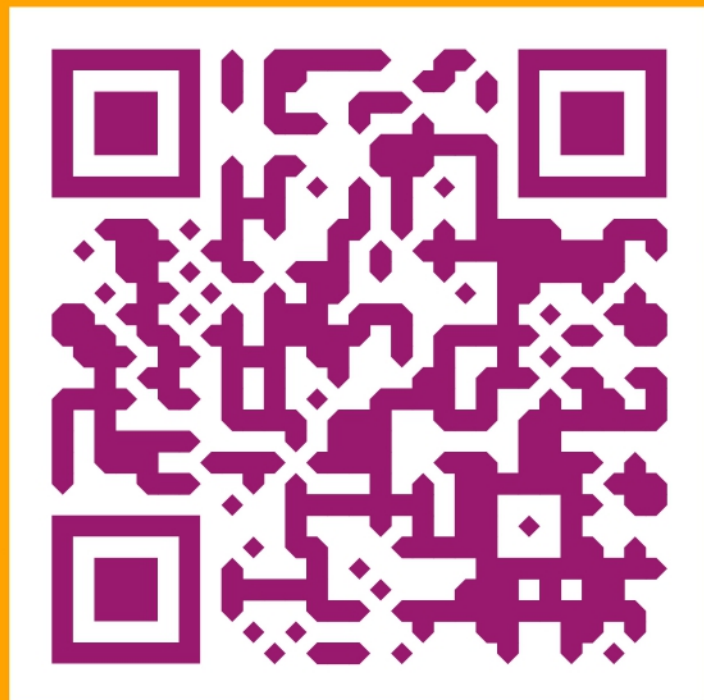
6min

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**

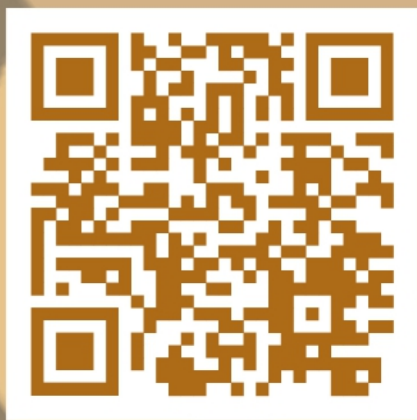
Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KBB73 сайт: www.technologybp.ru



Холсты для расстойки теста

Опт



Розница



Сайт: WWW.ZAKVAS.SU

