

«Эклер»

Тесто:

0,200 кг – «Бак Микс Эклер» (RU113010070 , RU113010150)

0,350 кг - Вода (комнатной температуры)

0,150 кг – Растительное масло

0,700 кг - Всего теста

Время замеса: 10 минут на средней скорости

Миксер: Планетарный

Месильный орган: Лопатка

Температура теста: 23-25 °С

Время отлежки теста: не требуется

Масса тестовой заготовки: в зависимости от диаметра насадки

Время расстойки: не требуется

Температура печи: 170°С -180°С

Время выпечки: 35-40 минут

Способ приготовления:

В дежу загрузить сначала жидкие, затем сухие ингредиенты. Перемешать на средней скорости лопаткой в течение 10 минут. **В начале замеса тесто будет плотное, но к концу замеса заметно изменит свою консистенцию станет эластичным!!!** Полученную массу положить в кондитерский мешок. Используя зубчатую насадку (12 зубчиков). Отсадить тестовые заготовки массой 20-25гр. в виде полосок (диаметром 1,5-2см. и длиной 12-14 см.) Выпекать с минимальной конвекцией с закрытым шибером. Оптимальная выпечка в подовой печи.

backaldrin®

ООО «Бакальдрин Рус»
ул. Адмирала Корнилова, влд.19,
г. Москва, 108803
Т +7 (495) 500-55-99
rus@backaldrin.ru
www.backaldrin.com