

# ХБИ «Бриошь Премиум»



## Рецептура

Мука пшеничная в/с	80,0
Смесь «Изи Премиум Софт»	20,0
Дрожжи пресс.	5,0
Масло сливочное с содержанием жира 82%	10,0
Яйцо куриное / меланж	10,0
Вода с температурой 22-23С	35,0 - 38,0
Выход	

## Технологический процесс

Время замеса, мин	3 на 1-ой скорости; 10 - 12 на 2-ой скорости
Температура теста, °С	24 - 26
Время брожения, мин	5 мин
Масса тестовой заготовки, кг	0,04-0,1
Время расстойки, мин	80 – 95
Параметры расстойки	t 36-38°C ; W 75-80%
Декорирование - отделка поверхности	После выпечки- глазуриями «Армони» , «Армони Айс глейз»
Время выпечки, мин	25 - 30
Параметры выпечки	t <sub>1</sub> 200-190°C ; t <sub>2</sub> 190-180°C

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

Московская область, г. Подольск

(495) 926 2224; (4967) 52 5434 Санкт-Петербург (812) 449 4252 Новосибирск (383) 342 5987

Самара (846) 207 99 05 Волгоград (8442) 24 35 20, 24 35 22 [www.puratos.ru](http://www.puratos.ru)