

Панеттон



Рецептура

Мука пшеничная в/с, кг	80,0
Изи Премиум Софт, кг	20,0
Дрожжи сухие инстантные, кг	4,0
Сахар –песок, кг	10,0
Масло сливочное, кг	30,0
Яйцо куриное, кг	15,0
Изюм, кг	25,0
Цукаты, кг	25,0
Миндаль, кг	25,0
Сансет Глейз Нео, кг	2,0
Вода, кг	33,0-35,0

Выход

Себестоимость 1 кг готовой продукции,руб

Технологический процесс

Время замеса, мин	6-8 на 1-ой скорости; 10-12 на 2-ой скорости
Температура теста,°С	29-30
Время брожения, мин	60
Масса тестовой заготовки, кг	0,750
Формовка	округление
Время расстойки, мин	90-120
Параметры расстойки	t 38-40°С ; W 75-80%
Отделка	Смазать Сансет Глейз, посыпать миндальными лепестками, штрейзельной крошкой, надрезать
Время выпечки, мин	45-50
Параметры выпечки	200°С→170°С


Puratos
Reliable partners in innovation

Московская область, г. Подольск

(495) 926 2224; (4967) 52 5434 Санкт-Петербург (812) 449 4252

Самара (846) 207 99 05 Волгоград (8442) 24 35 20, 24 35 22

Новосибирск (383) 342 5987

www.puratos.ru