

ХБИ

«Ромовая баба»



Рецептура

Мука пшеничная в/с	80,0
Смесь «Изи Премиум Софт»	20,0
Дрожжи прессованные	6,0
Маргарин молочный	20,0
Яйцо куриное / меланж	15,0
Изюм (вносим в конце замеса)	20,0
Вода	35,0 - 38,0

Сироп для промочки

Сахар-песок	52,1
Вода	50,8
Коньяк	5,25

Декорирование

Айсинг Белая	67,7
--------------	------

Технологический процесс

Время замеса, мин	1 этап 8-10 мин на 1-ой скорости; 2 этап Внесение маргарина 3 этап 5-6 мин на 1-ой скорости
Температура теста, °С	24 - 26
Время брожения, мин	60 мин
Масса тестовой заготовки, кг	0,05
Время расстойки, мин	80 – 95
Параметры расстойки	t 36-38°C ; W 75-80%
Время выпечки, мин	15 – 18
Параметры выпечки	t ₁ 200-190°C ; t ₂ 190-180°C с пароувлажнением
Приготовление сиропа	Сахар с водой смешать, довести до кипения, уварить 1-2 минуты. Охладить до 40-45°C и добавить коньяк.
Декорирование - отделка поверхности	После выпечки, <u>выдержать изделия в условиях цеха не менее 5 часов</u> , промочить в теплом сиропе (40-45°C), декорировать помадкой

:



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