



Штрудель с яблочной начинкой

Рецептура	
Мука пшеничная в/с, кг	100,0
Дрожжи х/п прессованные, кг	6,0
Сахар-песок, кг	8,0
Соль, кг	1,3
Масло раст.	12,0
Яйцо куриное, кг	10,0
Молоко сухое, кг	4,0
Улучшитель Кимо Акти +, кг	1,0
Улучшитель Софтр Интенс Фреш	1,0
Вода	35,0 – 36,0
Начинка Яблочная	570,5
Начинка яблочная	
Топфил Яблоко 90%	474,6
Изюм	94,95
Корица	0,95
Сырьевая себестоимость за 1кг готовой продукции, руб	
Технологический процесс	
Время замеса, мин	4-5 на 1-ой скорости; 10-12 на 2-ой скорости
Температура теста, °С	26-28
Время брожения, мин	10-15
Разделка	Тесто раскатываем до 0,9мм, нарезаем полоски 15x35см, наносим начинку и скручиваем в рулет и укладываем в форму для выпечки
Масса тестовой заготовки, кг	0,1теста / 0,32 начинка
Время расстойки, мин	30
Параметры расстойки	35-36С 75-80%

Декорирование - отделка поверхности	После выпечки –сахарная пудра
Время выпечки, мин	20-25
Параметры выпечки	180→170°С с небольшим пароувлажнением



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