

Булочка з розрізом

10.000 кг	Борошно пшеничне 550
5,700 кг	Вода (прибл)
0.300 кг	Дріжджі
0,220 кг	Сіль
0,300 кг	Slow Malt (3767)
0,100 кг	Margarine bzw. Wiener Note (1192)
16.620 кг	Всього



backaldrin®

ТОВ Бакалдрін Україна
м. Київ, вул. В.Качали, 5
тел. +38 044 531-19-08
www.backaldrin.com.ua
info@backaldrin.com.ua

Час замісу:	5-7 хв на I швидкості 5-7 хв на II швидкості
Тістоміс:	Спіральний
Температура тіста:	22 - 24 °C
Відлежування:	15-20 хв.
Порція тіста:	0,060 – 0,070 кг
Температура випікання:	230-240 °C
Час випікання:	18-20 хв.

Виробництво:

Стандартна обробка у вигляді нарізаних рулетів.

Фази Slow Dough® (до 34 год):

Фаза охолодження	30 - 40 хвилин при -18 °C
Фаза аромату:	максимум до 15 годин, температура всередині 5 °C
Фаза дозрівання	доведіть до внутрішньої температури 15 °C протягом 5-8 годин, 2 години при 15 °C.
Фаза застигання :	доведіть температуру всередині до 5 °C протягом 2-3 годин
Фаза транспортування та зберігання :	до 6 годин при температурі всередині 5 °C

Примітка:

Той самий процес можна використовувати для виробництва кайзерів.

