

Булочки з дріжджового тіста

5,000 кг Пшеничне борошно 700
0,200 кг НТК Soft (4141)
2,400 кг Вода (прибл.)
0,350 кг Дріжджі
0,080 кг Сіль
0,500 кг Цукор
0,500 кг Масло або маргарин

9.030 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

Для рулетів із родзинками:

додайте 1,350 кг замочених, відціджених родзинок після закінчення часу замішування.

Для булочок з шоколадного дріжджового тіста:

після закінчення часу замішування додайте 0,900 кг стійких до випікання шоколадних крапель.

Час замісу:	5 - 7 хвилин на I швидкості 8 - 10 хвилин на II швидкості
Температура тіста:	24- 26 °C
Час відлежування:	10-15 хвилин
Порція тіста:	0,070 – 0,100 кг (звичайна)
Температура випікання:	210-200 °C (спад)
Час випікання:	12 - 15 хвилин

Спосіб приготування:

Основне тісто (круасани):

Замісити з усіх інгредієнтів тісто середньої твердості. Після відлежування тіста надайте йому круглу форму, вкоротіть і сформуєте з нього круасани.

Рулетики з родзинками:

Наприкінці часу замісу додайте бажану кількість відціджених родзинок і повільно перемішайте. Після того, як тісто відпочило, округліть його та сформуєте з нього булочки з родзинками.

Булочки з шоколадного дріжджового тіста:

Наприкінці часу замішування додайте стійкі до випікання шоколадні дропси та повільно перемішайте. Після того, як тісто відпочило, округліть його та сформуєте булочки з шоколадного дріжджового тіста

Викладіть на деко і поставте випікатися. Коли тісто підійде на $\frac{3}{4}$, змастити яйцем, розрізати, якщо потрібно, залежно від типу тіста, і поставити з відкритим шибром.

Час випікання залежить від типу тіста та начинки.

