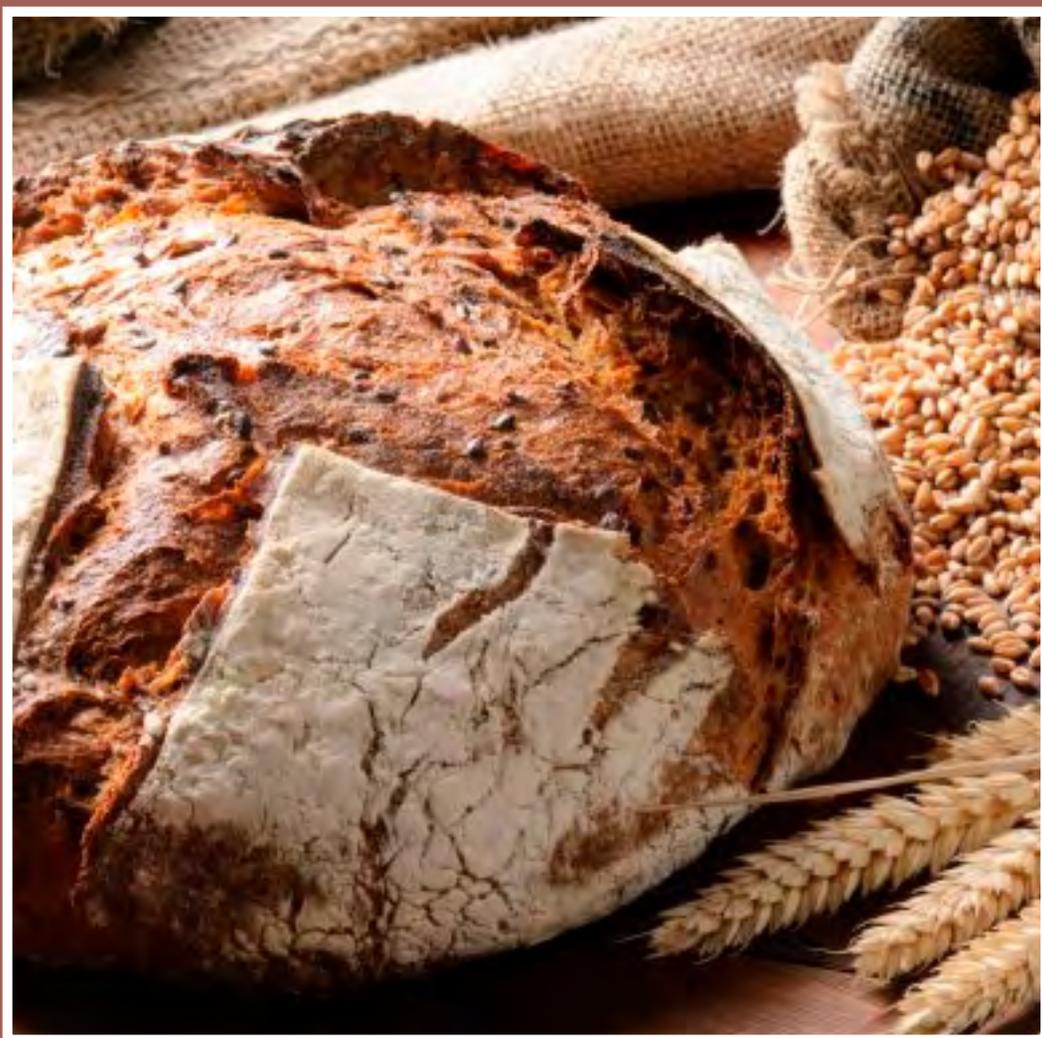


ИЗБРАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

ПАРТНЕР кондитер хлебопек

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК



СУХАРИКИ ТОМАТНЫЕ

Хлебные сухарики – питательный и сытный перекус. Они богаты углеводами и, как следствие, энергией, необходимой для полноценной жизни.

А с ароматными пикантными маринадами они еще и потрясающе вкусные – идеальное решение для торговых сетей, сетевых кофеен и булочных!

РЕЦЕПТУРА	на замес, кг
Маринад	
Соус «Sonextra Marinade Pomodori»	0,150
Масло растительное	0,150
Хлеб	
Нарезанный сухой хлеб	1,000

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Нарезать сухой хлеб прямоугольными кусочками толщиной примерно 1x1 см и длиной в 6–8 см;
- Смешать соус и растительное масло в достаточно большой емкости (возможно использование маринада в чистом виде – без разбавления растительным маслом). По возможности следует работать в одноразовых перчатках;
- Смешать нарезанный хлеб с маринадом;
- Выложить сухарики на листы для выпечки, выстланные перкарской бумагой. Желательно разложить сухарики на некотором расстоянии друг от друга;
- Выпекать при 140–160 °С в течение 22–25 мин



ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЗАЛИВНОЙ

РЕЦЕПТУРА	С использованием заварной пасты INVENTIS		С использованием жидкой опары (пулиша)		
		%			%
Ингредиенты					
Мука пшеничная в/с (1 с)	94,00	94,0%	40	60,0	
Вода	80,00	80,0%	40	55,0	95,0%
Соль	1,20	1,2%		2,0	2,0%
Заварная паста INVENTIS «Белорусская свет- лая»	20,00	20,0%	-	-	-
Дрожжи «Рекорд» красная этикетка	1,50	1,5%	0,080	0,92	1,0%
Улучшитель «Мажимикс» с голу- бой этикеткой	2,50	2,5%		2,0	2,0%
Маргарин молоч- ный	1,00	1,0%		1,0	1,0%
Сахар-песок	1,00	1,0%		1,0	1,0%
Пулиш	-	-		80,08	
Всего теста	201,2	201,2%	80,08	202	
Итого муки	100,00			100,00	

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Замес: 5'+8" мин. (спирально-планетарный миксер)

Температура теста: 26 °С

Брожение: 10–15 мин.

Деление: 700 г для формы Л7

Формование: с водой, только формовой хлеб

Окончательная расстойка: 50–70 мин./32–35 °С, W = 75 %

Выпечка: 45–50 мин./270–195 °С, средний пар

