

# ИЗБРАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

**ПАРТНЕР** кондитер хлебопек

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК





# КУЛИЧ

| Ингредиенты                               | Кулич с пряностями | Кулич творожный | Кулич «Пасхальный» | Кулич «Пасхальный Премиум» |
|---|--------------------|-----------------|--------------------|----------------------------|
|   | %                  | %               | %                  | %                          |
| Мука пшеничная, В/С                       | 100,0              | 100,0           | 100,0              | 100,0                      |
| Творог                                    |                    | 30,0            |                    |                            |
| Вода                                      | 30,0               | 20,0            | 30,0               | 25,0                       |
| Дрожжи «Саф-Инстант» золотая этикетка     | 2,0                | 2,0             | 2,0                | 2,5                        |
| ИЛИ Дрожжи «Рекорд» синяя этикетка        | 6,0                | 6,0             | 6,0                | 7,5                        |
| Соль                                      | 1,3                | 1,3             | 1,3                | 1,3                        |
| INVENTIS «Софт Кулич»/<br>«Софт Сдоба»    | 3-5                | 3-5             | 3-5                | 3-5                        |
| Сахар                                     | 30,0               | 30,0            | 20,0               | 35,0                       |
| Масло сливочное/маргарин                  | 35,0               | 25,0            | 20,0               | 35,0                       |
| Яйцо куриное (меланж)                     | 30,0               | 20,0            | 20,0               | 30,0                       |
| Орех грецкий                              | 15,0               |                 |                    |                            |
| Изюм                                      | 35,0               | 50,0            | 25,0               | 50,0                       |
| Кардамон:гвоздика:анис:фенхель<br>1:1:1:1 | 0,2                |                 |                    |                            |

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Подготовка сырья:** Изюм перед замесом промыть, замочить в воде от 30 до 60 минут, слить лишнюю воду, просушить.

**Тестомесильная машина:** Спиральная двухскоростная

**Способ тестоведения:** Возможно приготовление теста как опарным (50/50), так и безопарным способом. При опарном способе яйца и 50% маргарина внести в опару. Температура опары 28-30°C, продолжительность брожения – 2,5 часа.

**Замес:** 3 мин на 1-ой скорости и 8 мин на 2-ой скорости (1/3 сахара и 1/3 жира в начале замеса). После развития клейковины внести остаток масла и на 2-ой скорости вымесить тесто до полного развития клейковины, затем внести оставшийся маргарин. После его полного растворения на 1-ой скорости внести сахар, месить 2-4 мин и добавить сухофрукты.

**Температура полуфабриката:** 30-32°C Ской, посыпкой и т.д.

