Дрожжевое тесто

backaldrin®

Дрожжевое тесто

Ореховые, кокосовые, маковые рулеты

Опара:

2,500 кг	Пшеничная мука
1,250 кг	Вода
0,450 кг	Дрожжи
4,200 кг	Всего массы

Время замеса:	4 – 6 минут медленно
	2 – 4 минут быстро
Время созревания:	20 – 25 минут
Температура опары:	20 – 22 °C

Тесто:

4,200 кг	Опара
2,500 кг	Пшеничная мука
0,600 кг	**„Сдоба“ Микс** (3225)
1,350 кг	Яйцо
1,350 кг	Масло (нарезанное кубиками, добавлять в конце замеса)
1,150 кг	Сахар
0,085 кг	Соль
11,235 кг	Всего массы

Время замеса:

Фаза 1	4 – 5 минут медленно
Фаза 2	8 – 10 минут быстро (тесто хорошо вымесить)
Фаза 3	3 – 5 минут быстро (сливочное масло хорошо взбить)

Температура теста:	26 – 28 °C
Время отлежки:	20 – 30 минут
Порция теста:	0,350 кг
Время расстойки:	60 – 70 минут
Температура печи:	140 °C
Время выпечки:	45 – 50 минут с открытым шибером

Ореховая начинка:

4,600 кг	**Ореховая начинка R** (3334)
2,700 кг	Вода 25 °C
7,300 кг	Всего массы

Кокосовая начинка:

4,900 кг	**Кокосовая начинка R** (3353)
2,400 кг	Вода 25 °C
7,300 кг	Всего массы

Маковая начинка:

3,900 кг	**Маковая начинка R** (3333)
0,400 кг	**Ванилла Скай** (3215)
0,700 кг	Изюм (замочить на 30 минут)
0,200 кг	Сливовый мармелад
2,100 кг	Вода (40 - 50 °C)
7,300 кг	Всего массы

Способ приготовления:

Замесить опару согласно рецепту. После фазы созревания опары 20 – 25 минут из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. Охлаждённое масло, нарезанное кубиками добавить во время фазы 3 и хорошо взбить. После 20 – 30 минут отлежки сформировать круглые тестовые заготовки (0,350 кг). После непродолжительной отлёжки тесто раскатать и нанести подготовленную начинку (0,350 кг). Скатать, уложить в форму плетёнку для выпекания и поставить в расстойку. Дать хорошо расстояться и выпекать с открытым шибером до образования золотистой корочки.

Декор:

Ореховый рулет: пропитать абрикосовым фруттигелем, глазировать помадкой (**Венская помадка** 2485) и посыпать измельченным фундуком.

Маковый рулет: пропитать абрикосовым фруттигелем, глазировать помадкой (**Венская помадка)** 2485 и посыпать **Маковой начинкой R** (3333).

Кокосовый рулет: глазировать подогретыми шоколадными капельками и посыпать кокосовой стружкой.

Дрожжевое тесто

Деревенский и Сахарный хлеб

Опара:

2,500 кг	Пшеничная мука
1,250 кг	Вода
0,450 кг	Дрожжи
4,200 кг	Всего массы

Время замеса: 4 – 6 минут медленно
2 – 4 минуты быстро
Время созревания: 20 – 25 минут
Температура опары: 20 – 22 °C

Тесто:

4,200 кг	Опара
2,500 кг	Пшеничная мука
0,600 кг	**„Сдоба“ Микс** (3225)
1,350 кг	Яйцо
1,350 кг	Масло (нарезанное кубиками)
1,150 кг	Сахар
0,085 кг	Соль
11,235 кг	Всего массы

Время замеса:

Фаза 1: 4 – 5 минут медленно
Фаза 2: 8 – 10 минут быстро (тесто хорошо вымесить)
Фаза 3: 3 – 5 минут быстро (масло хорошо взбить)
Температура теста: 26 – 28 °C
Время отлёжки: 20 – 30 минут
Добавить Фруктовую смесь для Деревенского хлеба
Добавить Сахарную смесь для Сахарного хлеба
Время отлёжки: 20 – 30 минут
Порция теста: 0,550 кг
Время расстойки: 60 – 70 минут
Температура печи: 140 °C
Время выпечки: 45 – 50 минут, шибер открытый

Фруктовая смесь (для Деревенского хлеба):

0,700 кг	Изюм (замочить на 30 минут в воде, воду слить)
0,700 кг	Клюква нарезанная
0,700 кг	Жемчужный сахар
0,700 кг	Финики нарезанные
0,700 кг	Ананас нарезанный кусочками
0,700 кг	Половинки грецкого ореха
0,700 кг	Цельной фундук поджаренный
4,900 кг	Всего массы

Сахарная смесь (для Сахарного хлеба):

1,485 кг	Сахарный песок
0,205 кг	Сливочное масло (растопленное)
1,690 кг	Всего массы

Способ приготовления:
Замесить опару согласно рецепту. После фазы созревания опары 20 – 25 минут из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. Охлаждённое масло, нарезанное кубиками добавить во время фазы 3 и хорошо взбить. После 20 – 30 минут отлёжки осторожно подмешать Сахарную смесь для Сахарного хлеба и Фруктовую смесь для Рустикального хлеба и оставить на вторую отлёжку на 20 – 30 минут.

Деревенский хлеб:
Взвесить тестовые заготовки по 0,550 кг, сформировать булочки и уложить на противни покрытые бумагой для выпечки, далее поставить в расстойку. По прохождении 2/3 времени расстойки выпекать без подачи пара с понижающейся температурой до золотистого цвета.
Пока изделие тёплое смазать его растопленным сливочным маслом и посыпать **Свити** (2230), затем охладить.

Сахарный хлеб:
Взвесить тестовые заготовки по 0,550 кг, поместить в формы для выпечки тортов Ø20 см и уложить на противни покрытые бумагой для выпечки, далее поставить в расстойку. По прохождении 2/3 времени расстойки посыпать сливочной кондитерской крошкой. На поверхность нанести сахарную начинку в форме сетки. Выпекать с открытым шибером до золотистого цвета.

Крошка:

1,180 кг	Пшеничная мука
0,590 кг	Сливочное масло (размягчённое)
0,590 кг	Сахарный песок
2,360 кг	Всего массы

Сахарная начинка:

1,125 кг	Сахарный песок
0,125 кг	Пшеничная мука
0,235 кг	Вода (25 °C)
1,485 кг	Всего массы

Дрожжевое тесто

Сливочная плетенка

Тесто:

10,000 кг	Пшеничная мука
1,200 кг	**„Сдоба“ Микс** (3225)
3,500 кг	Вода (прибл.)
2,000 кг	Сахар
2,000 кг	Яйцо
1,500 кг	Сливочное масло (добавить за 3 минуты до конца замеса)
0,800 кг	Дрожжи
0,150 кг	Соль
21,150 кг	Всего массы

Время замеса:	4 - 5 минут медленно 5 - 7 минут быстро
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	24 - 26 °C
Время отлежки:	10 - 15 минут
Порция теста:	плетёнка из 3-х жгутов - 0,360 кг; плетёнка из 4-х жгутов - 0,480 кг
Промежуточная расстойка:	10 - 15 минут
Температура печи:	200 °C с понижением
Время выпечки:	25 - 30 минут (в зависимости от веса изделия)

Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. В конце замеса добавить сливочное масло, нарезанное кубиками. Далее разделывать тесто по технике плетёных изделий.

Дать хорошо расстояться, смазать яйцом и выпекать с понижением температуры и с открытым шибером.

Совет:

Для разнообразия вкуса в тесто можно добавить замоченные изюм или клюкву. Готовые изделия посыпать **Свити** (2230).

Дрожжевое тесто

Сливочный пирог с корицей

Тесто:

10,000 кг	Пшеничная мука
1,200 кг	**„Сдоба“ Микс** (3225)
3,700 кг	Вода (прибл.)
2,000 кг	Сахар
2,000 кг	Яйцо
1,500 кг	Сливочное масло (добавить за 3 минуты до конца замеса)
0,800 кг	Дрожжи
0,150 кг	Соль
0,020 кг	Корица
21,370 кг	Всего массы

Время замеса:	4 - 5 минут медленно 5 - 7 минут быстро
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	26 - 28 °C
Время отлежки:	10 - 15 минут
Порция теста:	30 шт по 0,030 кг в форме 20 x 60 см
Температура печи:	140 °C
Время выпечки:	20 - 30 минут

Смесь из сливочного масла, сахара и корицы:

3,800 кг	Сливочное масло (размягчённое)
1,900 кг	Сахар
0,080 кг	Корица
5,780 кг	Всего массы

Ингредиенты перемешать и поместить в кондитерский мешок.

Сахарный декор:

1,100 кг	Сахар
0,220 кг	Вода
0,100 кг	Пшеничная мука
1,420 кг	Всего массы

Ингредиенты перемешать и поместить в кондитерский мешок.

Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. В конце замеса добавить сливочное масло, нарезанное кубиками.

После отлёжки сформировать круглые тестовые заготовки. Уложить по 30 штук в смазанную форму для выпечки (20 x 60 см). По прохождении половины времени расстойки в тестовые заготовки отсадить с помощью кондитерского мешка с насадкой диаметром 8 мм смесь из сливочного масла, сахара и корицы. По прохождении 2/3 времени расстойки нанести сетку из сахарного декора и выпекать при 140 °C с открытым шибером.

Дрожжевое тесто

Пирожки из дрожжевого теста

Тесто:

4,000 кг	Пшеничная мука
0,480 кг	**„Сдоба“ Микс** (3225)
1,800 кг	Вода (прибл.)
0,680 кг	Сахар
0,450 кг	Сливочное масло (добавить за 3 минуты до конца замеса)
0,340 кг	Дрожжи
0,070 кг	Соль
7,820 кг	Всего массы

Время замеса:	4 - 5 минут медленно
	4 - 6 минут быстро
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	26 - 28 °C
Время отлежки:	5 - 10 минут
Тестовая заготовка:	прибл. 0,120 кг с начинкой
Температура массы:	210 - 160 °C с понижением
Время выпечки:	13 - 15 минут

Кокосовая начинка:

1,000 кг	**Кокосовая начинка R** (3353)
0,500 кг	Вода 25 °C
1,500 кг	Всего массы (Время набухания 30 минут)

Яблочно-ореховая начинка:

1,250 кг	**Яблочная начинка** (1447)
1,100 кг	**Ореховая начинка R** (3334)
4,400 кг	Вода
0,010 кг	Корица
6,760 кг	Всего массы

Ванильный крем:

0,450 кг	**Ванилла Скай** (3215)
1,000 кг	Вода
1,450 кг	Всего массы

Вишневая начинка:

1,000 кг	Вишнёвый сок
0,200 кг	Сахар
0,100 кг	**Сафтекс** (1470)
1,300 кг	Вишнёвое пюре
1,000 кг	Вишня
2,300 кг	Всего массы

Способ приготовления:
Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. В конце замеса добавить сливочное масло, нарезанное кубиками.
После отлёжки раскатать тесто толщиной прим. 2,2 см, затем нарезать на широкие полоски 10 см. Одну сторону смазать яйцом, выложить начинку и свернуть в жгут. Наполненные тестовые заготовки, поделить по длине на куски 15 см, затем выложить на противни, покрытые бумагой для выпечки. Дать хорошо расстояться, смазать яйцом и выпекать с понижением температуры.

Варианты:
Кокосово – шоколадный: Посередине тестовой заготовки отсадить с помощью кондитерского мешка (насадка от 16 до 18 мм) толстую полоску кокосовой начинки, слева и справа от неё отсадить тонкие полоски (насадка от 5 до 6 мм) термостабильного шоколада.
Декор: Темперированной шоколадной глазурью нанести «паутинку» и обвалять в кокосовой стружке.

Ванильно – вишнёвый: Посередине тестовой заготовки отсадить с помощью кондитерского мешка (насадка от 16 до 18 мм) толстую полоску вишнёвой начинки, слева и справа от неё отсадить тонкие полоски (насадка от 5 до 6 мм) крема **Ванилла Скай** (3215). **Декор:** Смазать **Венской помадкой** (2485) и посыпать поджаренной миндальной стружкой.

Яблочно – ореховый: Посередине тестовой заготовки отсадить с помощью кондитерского мешка (насадка от 16 до 18 мм) толстую полоску яблочно – ореховой начинки.
Декор: Смазать **Венской помадкой** (2485) и нанести «паутинку» темперированной шоколадной глазурью.

Дрожжевое тесто

Сливочно - ореховый рогалик

Тесто:

10,000 кг	Пшеничная мука
1,200 кг	**„Сдоба“ Микс** (3225)
4,500 кг	Вода (прибл.)
1,000 кг	Сахар
1,000 кг	Яйцо
0,750 кг	Дрожжи
0,400 кг	Сливочное масло
0,170 кг	Соль
19,020 кг	Всего массы

Время замеса:	4 - 6 минут медленно 2 - 3 минут быстро
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	18 - 21 °C
Отлёжка слоёного дрожжевого теста:	60 - 90 минут при 8 °C и ниже
Толщина слоя:	максимум до 10 мм
Толщина тестовой заготовки:	2,2 - 3 мм в зависимости от изделия
Параметры расстоечного шкафа:	при использовании сливочного масла не выше 24 °C 70 - 75% влажность воздуха
Температура печи:	200 °C понижением до 160 °C
Время выпечки:	прибл. 17 - 20 минут в зависимости от веса изделия

Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто твёрдой консистенции. После отлёжки на 1,000 кг теста использовать 0,250 кг сливочного масла. Слоение 3 x 3 (три простых), не тоньше 10 мм. После каждого слоения 15-ти минутная промежуточная отлёжка при 5 – 8 °C. Перед турированием масло необходимо раскатать в пласт. Перед конечной раскаткой поставить тесто ещё раз на 20 – 40 минут в холодильник. Для разделки раскатать тесто толщиной 2,5 мм и разрезать на треугольники. Смазать яйцом, посыпать **Ореховой начинкой R** (3334) и свернуть рогалик. После расстойки смазать яйцом и выпекать с понижением температуры и с открытым шибером. Тёплые рогалики смазать растопленным сливочным маслом, обвалять в **Ореховой начинке R** (3334) и посыпать **Свити** (2230).

Рекомендации:

При температуре расстойки ниже 24 °C масло остается ниже температуры размягчения, что способствует оптимальному результату выпечки.

Совет:

Возможно применение сливочного масла или маргарина для слоения. Допустимо использование заводских параметров обработки.

Дрожжевое тесто

Сливовый пирог

из песочно - дрожжевого теста (3 формы 60 x 40 см)

Дрожжевое тесто:

1,500 кг	Пшеничная мука
0,180 кг	**„Сдоба“ Микс** (3225)
0,570 кг	Вода (прибл.)
0,300 кг	Сахар
0,300 кг	Яйцо
0,150 кг	Дрожжи
0,075 кг	Сливочное масло
0,025 кг	Соль
3,100 кг	Всего массы

Песочное тесто:

0,860 кг	**Венский песочный микс** (2633)
0,510 кг	Сливочное масло
0,130 кг	Вода
1,500 кг	Всего массы (тесто месить 2 - 4 минуты)

Посыпка:

0,450 кг	Сахар
0,450 кг	Сливочное масло
0,900 кг	Пшеничная мука
1,800 кг	Всего массы

Время замеса:	4 - 5 минут медленно
	6 - 8 минут быстро
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	26 - 28 °C
Время отлежки:	5 - 10 минут
Тестовая заготовка:	1,500 кг (противень 60 x 40 см)
Температура печи:	190 - 200 °C
Время выпечки:	40 - 50 минут

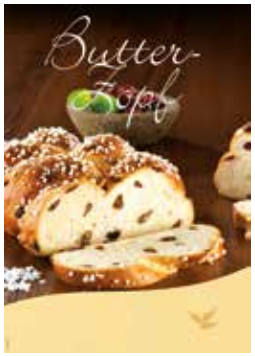
Способ приготовления:

Готовое дрожжевое и песочное тесто смешать. После 10 минут отлежки тесто поделить на куски по 1,500 кг, взвесить и округлить. Тесто раскатать по величине противня (60 x 40см), хорошо наколоть, посыпать **Ореховой начинкой R** (3334) и выложить сливы. После этого посыпать крошкой (прибл. 0,600 кг) и поставить в расстойку. Выпекать с открытым шибером.

Совет:

Используйте фрукты сезона: груши, яблоки, вишню, абрикосы.

Рекламный материал



Сливочная плетёнка
Плакат F33
Артикул: AT0H200254
Формат: 297 x 420 мм (DIN A3)
Упаковка: поштучно

Сливочный пирог с корицей
Плакат F34
Артикул: AT0H200255
Формат: 297 x 420 мм (DIN A3)
Упаковка: поштучно

Пирожки
Плакат F35
Артикул: AT0H200256
Формат: 297 x 420 мм (DIN A3)
Упаковка: поштучно

Информация о продукте

Артикул: 3225

Преимущества продукта:
- Отличное качество готового изделия;
- Широкий спектр применения - от плетенки, штруделя до слоеного ламинированного теста;
- Необычный приятный вкус;
- Свежесть изделия в течение долгого времени;
- Очень мягкий, эластичный и сочный мякиш;
- Высокая стабильность при брожении и выпечке придают соответствующий объём;
- Пригоден для различных способов тестоведения, в том числе Slow Dough®;
- Низкая дозировка (12 %)!

Аллергенные вещества: Зерно и зерновые, содержащие клейковину; молоко и продукты его переработки.

Упаковка: в бумажных мешках по 25 кг

backaldrin®

ООО «Бакальдрин Рус» 142770, г. Москва, п. Сосенское, ул. Адмирала Корнилова, влд.19, «Дом Хлеба»
Тел. +7 495 500 55 99, Факс +7 495 510 10 88, Эл. почта: rus@backaldrin.ru www.backaldrin.ru