

РЕЦЕПТУРЫ ИЗДЕЛИЙ

**☚ Чиабатта классическая**



**Рецептура**

Наименование	Количество, гр
<b>«Мастер Пан Чиабатта С10»</b>	100
Мука	900
Дрожжи прессованные/инстантные	42/14
Соль	24
Вода со льдом	800-850

**Технологические параметры выпечки**

Продолжительность замеса теста (I-я скорость+II-я скорость), мин	4+25
Продолжительность брожения теста, мин	90–120
Формирование изделия	
Продолжительность окончательной расстойки, мин	20–30
Температура выпечки, °С: начальная	240–260
Температура выпечки, °С: основная	210
Продолжительность выпечки, (масса тестовой заготовки 0,25кг), мин	18-20

**✚ Багет классический**



**Рецептура**

Наименование	Количество, гр
<b>«Мастер Пан Багет С10»</b>	100
Мука	1000
Дрожжи прессованные/инстантные	42/14
Соль	24
Вода охлажденная (до 5°C)	650-670

**Технологические параметры выпечки**

Продолжительность замеса теста (I-я скорость+II-я скорость), мин	3+9
Продолжительность брожения теста, мин	15
Формирование изделия	
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60-90
Температура выпечки, °C: начальная	230
Температура выпечки, °C: основная	190
Продолжительность выпечки, (масса тестовой заготовки 0,35кг), мин	25-30

**🍴 Картофельная фокачча**



**Рецептура**

Наименование	Количество, гр
«Мастер Пан Фокачча С20»	100
Мука	1000
Вода охлажденная (до 5°C)	650-670
Оливковое масло (поливка сверху)	50
Специи (в поливку)	По вкусу

**Технологические параметры выпечки**

Продолжительность замеса теста (I-я скорость+II-я скорость), мин	3+7
Продолжительность брожения теста, мин	15
Формирование изделия	
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40-60
Температура выпечки, °C: начальная	230
Температура выпечки, °C: основная	190
Продолжительность выпечки, (масса тестовой заготовки 0,30кг), мин	20-23
После выпечки сбрызнуть (смазать) оливковым маслом со специями	

**Итальянская пицца**



**Рецептура**

Наименование	Количество, гр
<b>«Мастер Пан Пицца С20»</b>	100
Мука	1000
Вода охлажденная (до 5°C)	650-670

**Технологические параметры выпечки**

Продолжительность замеса теста (I-я скорость+II-я скорость), мин	4+6
Продолжительность брожения теста, мин	15
Формирование изделия	
Продолжительность окончательной расстойки, мин	20-30

## 🇺🇦 Французский круассан



### Рецептура

Наименование	Количество, гр
<b>«Фиорфиоре Леви Вит С25»</b>	180
Мука в/с	820
<b>Маргарин «Джойа Специал»</b>	50
Вода	430-480
Соль	5
Дрожжи прессованные	40
Итого:	1575
<b>Маргарин для слоения «Платте Круассан»</b>	500

### Технология приготовления:

- Перемешать сухие компоненты 1-2мин.
- Влить 80% воды к сухим компонентам.
- Внести остальные продукты и замесить тесто на первой скорости 5 минут до комкования.
- В конце первого режима внести маргарин **«Джойа Специал»**, переключить на вторую скорость и продолжить замес еще 7-9 минут.
- Длительность всего замеса ~ 15мин. Температура теста не должна превышать 26-28°C.
- Готовое тесто охладить в холодильной камере. Время охлаждения 10 – 15 минут.
- Предварительно прокатать необходимое количество маргарина **«Платте Круассан»** до 6-10мм. Пласт маргарина должен иметь температуру 18 - 20°C, но чтобы был эластичен.
- Раскатать на величину по размеру больше куска маргарина
- Вложить маргарин **«Платте Круассан»**, защипнуть тесто «конвертом» и раскатать до 10мм
  - сложить вчетверо (1), охладить в камере 5 - 10 минут.
  - охлажденное тесто раскатать, сложить вчетверо или втрое (2), охладить в камере 5 - 10 минут.
- Готовое, хорошо охлажденное, тесто раскатать до 3-4 мм, сформировать изделия.
- Расстойка 1час, - 1час.50мин при относительной влажности 70%, и температуре 30-32 °C

**Выпекать изделия в конвекционной печи 160-170°C на протяжении 18 - 20 минут. Температурные режимы могут изменяться в зависимости от конструктивных особенностей печей.**

## Крапфен



### Рецептура

Наименование	Количество, гр
Смесь «Фиорфиоре Крапфен С100»	1000
Маргарин «Джойа Специал»	50
Дрожжи прессованные	35
Вода охлажденная (до 5°C)	410

### Технологические параметры выпечки

Продолжительность замеса теста (I-я скорость+II-я скорость), мин	5+10
Температура теста, °C	26-28
Продолжительность брожения теста, мин	10-15
Раскатка, см	1-1,5
Формирование изделия (выдавливание кружочков), гр	15-20
Продолжительность расстойки до 90%, мин	40-60
Температура расстойки, °C	32-35
Влажность расстойки, %	70
Заветривание п/ф до образования корочки, мин	10-20
Разогрев фритюрного масла «Фриджитутто», °C	220
Рабочая температура фритюра, °C	180

