

# Дрожжевое тесто



backaldrin®



## Ореховые, кокосовые, маковые рулеты

### Опара:

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

Время замеса: 4 – 6 минут медленно  
2 – 4 минут быстро

Время созревания: 20 – 25 минут

Температура опары: 20 – 22 °С

### 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
<u>11,235 кг</u>	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 °С

Время отлежки: 20 – 30 минут

Порция теста: 0,350 кг

Время расстойки: 60 – 70 минут

Температура печи: 140 °С

Время выпечки: 45 – 50 минут с открытым шибером

**Ореховая начинка:**

4,600 кг	<b>Ореховая начинка R (3334)</b>
2,700 кг	Вода 25 °С
<u>7,300 кг</u>	Всего массы

**Кокосовая начинка:**

4,900 кг	<b>Кокосовая начинка R (3353)</b>
2,400 кг	Вода 25 °С
<u>7,300 кг</u>	Всего массы

**Маковая начинка:**

3,900 кг	<b>Маковая начинка R (3333)</b>
0,400 кг	<b>Ванилла Скай (3215)</b>
0,700 кг	Изюм (замочить на 30 минут)
0,200 кг	Сливовый мармелад
2,100 кг	Вода (40 - 50 °С)
<u>7,300 кг</u>	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 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 фрутитгелем, глазировать помадкой (**Венская помадка 2485**) и посыпать измельченным фундуком.

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

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



# Деревенский и Сахарный хлеб

## Тесто

### Опара:

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

Время замеса: 4 – 6 минут медленно  
2 – 4 минуты быстро

Время созревания: 20 – 25 минут

Температура опары: 20 – 22 °С

### 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
<u>11,235 кг</u>	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 °С

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 °С

Время выпечки: 45 – 50 минут, шиббер 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
<u>4,900 кг</u>	Всего массы

### Сахарная смесь (для Сахарного хлеба):

1,485 кг	Сахарный песок
0,205 кг	Сливочное масло (растопленное)
<u>1,690 кг</u>	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
<u>2,360 кг</u>	Всего массы

#### Сахарная начинка:

1,125 кг	Сахарный песок
0,125 кг	Пшеничная мука
0,235 кг	Вода (25 °С)
<u>1,485 кг</u>	Всего массы



# Д р о ж ж е в о е

## 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
<u>21,150 кг</u>	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:	плетенка из 3-х жгутов - 0,360 кг; плетенка 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 разделять 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).



# Д р о ж ж е в о е

## Сливочный пирог с корицей

### Тесто

#### 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
<u>21,370 кг</u>	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 (размячённое)
1,900 кг	Сахар
0,080 кг	Корица
<u>5,780 кг</u>	Всего массы

Ингредиенты перемешать и поместить в кондитерский мешок.

#### Сахарный декор:

1,100 кг	Сахар
0,220 кг	Вода
0,100 кг	Пшеничная мука
<u>1,420 кг</u>	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.



# 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
<u>7,820 кг</u>	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
<u>1,500 кг</u>	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
<u>6,760 кг</u>	Всего массы

## Ванильный крем:

0,450 кг	Ванилла Скай (3215)
1,000 кг	Вода
<u>1,450 кг</u>	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
<u>2,300 кг</u>	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 обвалить 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 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
<u>19,020 кг</u>	Всего массы

Время замеса:	4 - 6 минут медленно 2 - 3 минут быстро
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	18 - 21 °С
Отлёжка слоёного дрожжевого теста:	60 - 90 минут при 8 °С 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 °С 70 - 75% влажность воздуха
Температура печи:	200 °С понижением до 160 °С
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 °С. 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, обвалить в **Ореховой начинке R (3334)** и посыпать **Свити (2230)**.

## Рекомендации:

При температуре расстойки ниже 24 °С 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

## 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
<u>3,100 кг</u>	Всего массы

### Песочное тесто:

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

### Посыпка:

0,450 кг	Сахар
0,450 кг	Сливочное масло
0,900 кг	Пшеничная мука
<u>1,800 кг</u>	Всего массы

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

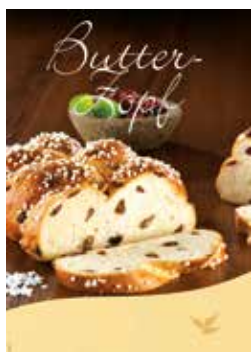
### Совет:

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

# Д р о ж ж е в о е

Рекламный материал

# тесто



**Сливочная плетёнка**  
**Плакат F33**  
Артикул: АТ0Н200254  
Формат: 297 x 420 мм (DIN A3)  
Упаковка: поштучно



**Сливочный пирог с корицей**  
**Плакат F34**  
Артикул: АТ0Н200255  
Формат: 297 x 420 мм (DIN A3)  
Упаковка: поштучно



**Пирожки**  
**Плакат F35**  
Артикул: АТ0Н200256  
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®**