

ШВЕДСКАЯ СДОБНАЯ БУЛОЧКА «SEMLA»



РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Мука пшеничная в/с	100,000
Дрожжи прессованные	6,500
Соль	0,500
Комплексная пищевая добавка «ЛТ Хефи»	7,000
Молоко цельное	48,000
Яйцо	5,000
Сахар	20,000
Масло сливочное	17,500
Кардамон молотый	0,600
ИТОГО ТЕСТА:	205,100
Отделка	
Сливки натуральные 33%	63,000
Начинка сахарная «Арт-Марципан»	63,000
Пудра сахарная термостойкая «Decoration Icing Sugar»	5,000



- ✓ Семла — королева булочек
- ✓ Традиционное шведское лакомство

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Активация дрожжей	Перед замесом теста необходимо активировать дрожжи. Смешать дрожжи, воду и муку в соотношении 1:1:0,3. Температура смеси 31-33°C. Продолжительность активации 40 минут
Замес	Смешиваем все ингредиенты на медленной скорости 2 мин, на быстрой скорости 5-6 мин (спиральный месильный орган). Масло должно быть размягченным, молоко комнатной температуры (не холодным). Улучшитель смешиваем с мукой
Температура теста	Не более 23-24°C
Отдых	40 минут после замеса под пленкой

Формование	Делим на тестовые заготовки по 50 грамм, округляем и ставим в расстойку (Из теста на 1,0 кг муки получается 42 тестовых заготовки по 50 грамм)
Расстойка	60-90 мин по готовности при температуре 35°C и влажности 70-75%. Расстойка не должна быть влажной
Выпечка	8 минут (т/з-50 грамм) при температуре 180°C*, можно дать пар 4-5 сек (поверхность не смазываем яйцом и другой смазкой) <i>*Продолжительность выпечки может меняться в зависимости от влажности теста, времени года, массы тестовой заготовки, особенностей печи и степени ее загрузки</i>

