

МИНИ-ШТОЛЛЕНЫ «ПИЛЬВИ»

Мини-штоллены с большим содержанием фруктов и цукатов, обильно украшенные пудрой. Богатый вариант подачи сдобы. Концепт «Больше вкуса». Еда - это удовольствие, которое может быстро поднять настроение и снять стресс.



РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 2 кг муки	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Замочить на ночь		
Клюква сушеная	0,200	10,0
Цукаты «Апельсин»	0,300	15,0
Ароматизатор жидкий «Апельсин»	0,004	0,2
Вода	0,140	7,0
Замес теста		
Мука пшеничная в\с	2,000	100,0
Дрожжи прессованные	0,110	5,5
КПД «ЛТ Хефи»	0,200	10,0
Сахар	0,200	10,0
Маргарин/масло сливочное	0,800	40,0
Вода	0,820	41,0
Замоченные фрукты и цукаты (внести в конце замеса на медленной скорости)		
Начинка		
Начинка «Арт-Марципан»	0,400	20,0
ИТОГО	5,384	269,2
Отделка		
Маргарин/масло сливочное	0,200	10,0
Пудра сахарная термостойкая «Decoration Icing Sugar»	0,190	9,5



**Время замеса**

3 мин медленно
+ 9 мин быстро
+1 мин (фрукты)

Темп-ра теста 24-25 °С

**Формование**

Раскатать пласт теста до толщины 7-9 мм. Нарезать вдоль ножами на полосы шириной 8-9 см, нанести в центре полосы начинку, свернуть пласт пополам, нарубить на заготовки длиной 6-7 см.г



Отдых 15-20 мин



Расстойка 50-55 мин при 35-36 °С и влажности 75%.

Выпечка

220 → 190°С, 23 мин, с паром

Ошделка

Растопить маргарин/масло, смазать горячие изделия кисточкой, посыпать пудрой. Через 5-10 мин посыпать еще раз.

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Наименование	Свойства в изделии
КПД «ЛТ Хефи»	Комплексный улучшитель для сдобных изделий. Придает изделиям объем, желтый насыщенный оттенок мякиша, ванильно-сливочный аромат, длительную мягкость изделиям. Подходит для приготовления сдобы всех видов, куличей, панеттоне, десертных батонов, слоеных изделий.
Начинка «Арт-Марципан»	Сахарно-жировая начинка, яркий аромат и вкус миндаля, нейтральный цвет, придает изделиям сочность
Пудра сахарная т\ст «Decoration Icing Sugar»	Не тает под упаковкой, белоснежный цвет, финское качество

СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Ингредиент	Состав
КПД «ЛТ Хефи»	Хлопья картофельные, молоко сухое обезжиренное, глютен пшеничный сухой, соль, мука пшеничная, сыворотка молочная сухая, пряности (куркума, парика), антиокислитель E300, ароматизатор, ферменты (микробного происхождения).
Начинка «Арт-Марципан»	Сахар, вода, маргарин (растительные масла (пальмовое, подсолнечное, модифицированное пальмовое, кокосовое), вода, соль, эмульгаторы E471, соевый лецитин E322; консервант E200, регулятор кислотности E330, краситель E160a, ароматизатор (масло)), загустители E1422, E1414; сухое молоко, картофельная клетчатка, ароматизатор (марципан), соль, регулятор кислотности E330 (лимонная кислота), консервант E202 (сорбат калия), краситель E160a.
Пудра сахарная т\ст «Decoration Icing Sugar»	Сахар, крахмал кукурузный, масло растительное (пальмовое), эмульгатор E492.