

# БУЛОЧКИ «ШВЕДСКИЕ» С КОРИЦЕЙ

## РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 2 кг муки	Кол-во, кг, на 100 кг муки
<b>Тесто:</b>		
Мука пшеничная в/с	2,000	100,000
Комплексная пищевая добавка «ЛТ Олимп»	0,010	0,500
Дрожжи прессованные	0,120	6,000
Соль	0,028	1,400
Сахар	0,240	12,000
Маргарин (масло сливочное)	0,360	18,000
Кардамон молотый	0,012	0,600
Молоко цельное	1,040	52,000
<b>ИТОГО ТЕСТА</b>	<b>3,810</b>	<b>190,500</b>
<b>Начинка:</b>		
Смесь «Профи Десертная»	0,900	45,000
Вода холодная	0,360	18,000
<b>ИТОГО НАЧИНКИ</b>	<b>1,260</b>	<b>63,000</b>
<b>Смазка:</b>		
Смесь «Декор Глянец»	0,015	0,750
Вода теплая 40°C	0,085	4,250
<b>ИТОГО СМАЗКИ</b>	<b>0,100</b>	<b>5,000</b>
<b>Отделка:</b>		
Сахар в гранулах «Nib Sugar 2000»	0,060	3,000



✓ Мягкие сочные булочки с бодрящим ароматом кардамона и ярким вкусом корицы

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Время замеса	4 мин медленно + 6-8 мин
Температура теста	25-26°C
Брожение	20 мин
Приготовление начинки	Смешать смесь «Профи Десертная» с холодной водой на миксере на медленной скорости в течение 1-2 мин или вручную с помощью миксера. Дать постоять 10 минут
Формование	Раскатать тесто до толщины 2,5-3,0 мм, нанести начинку, разрезать тесто на пласты шириной 9-10 см, свернуть каждый пласт втрое конвертиком, нарезать на гильотине на изделия длиной 4-5 см

Расстойка	40-45 мин при 35-36°C и влажности 75%
Приготовление смазки	Заранее смешать смесь «Декор Глянец» с теплой водой венчиком или на миксере до полного растворения. Дать постоять 20 минут
Отделка	На изделия после расстойки нанести приготовленную смазку с помощью кисточки или пульверизатора, посыпать сахаром в гранулах
Выпечка	200°C → 180°C, 8-9 минут

