

*Сборник хлебопекарных
рецептур*

Селенит



Рецептуры классических, всем знакомых хлебобулочных изделий, изготовленных по государственным стандартам качества, но улучшенных при помощи специальных ингредиентов, предоставляемых компанией «Селенит».

Благодаря нашей продукции вы сможете сократить затраты на производство (как временные, так и финансовые), сделать свою выпечку вкуснее, пористее, нежнее, сохранить свежесть на более долгий срок или добавить новый необычный вкус в меню вашего заведения.

Рецептуры в сборнике соответствуют следующим стандартам*:

Изделия хлебобулочные. ТУ-9113-109-45136978-16

Изделия булочные. Технические условия. ГОСТ 27844-88

Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия. ГОСТ Р 52462-2005

Изделия хлебобулочные с начинками. ТУ 9119-012-45136978-2015

*Каждое блюдо соответствует только одному из перечисленных ГОСТов или ТУ.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

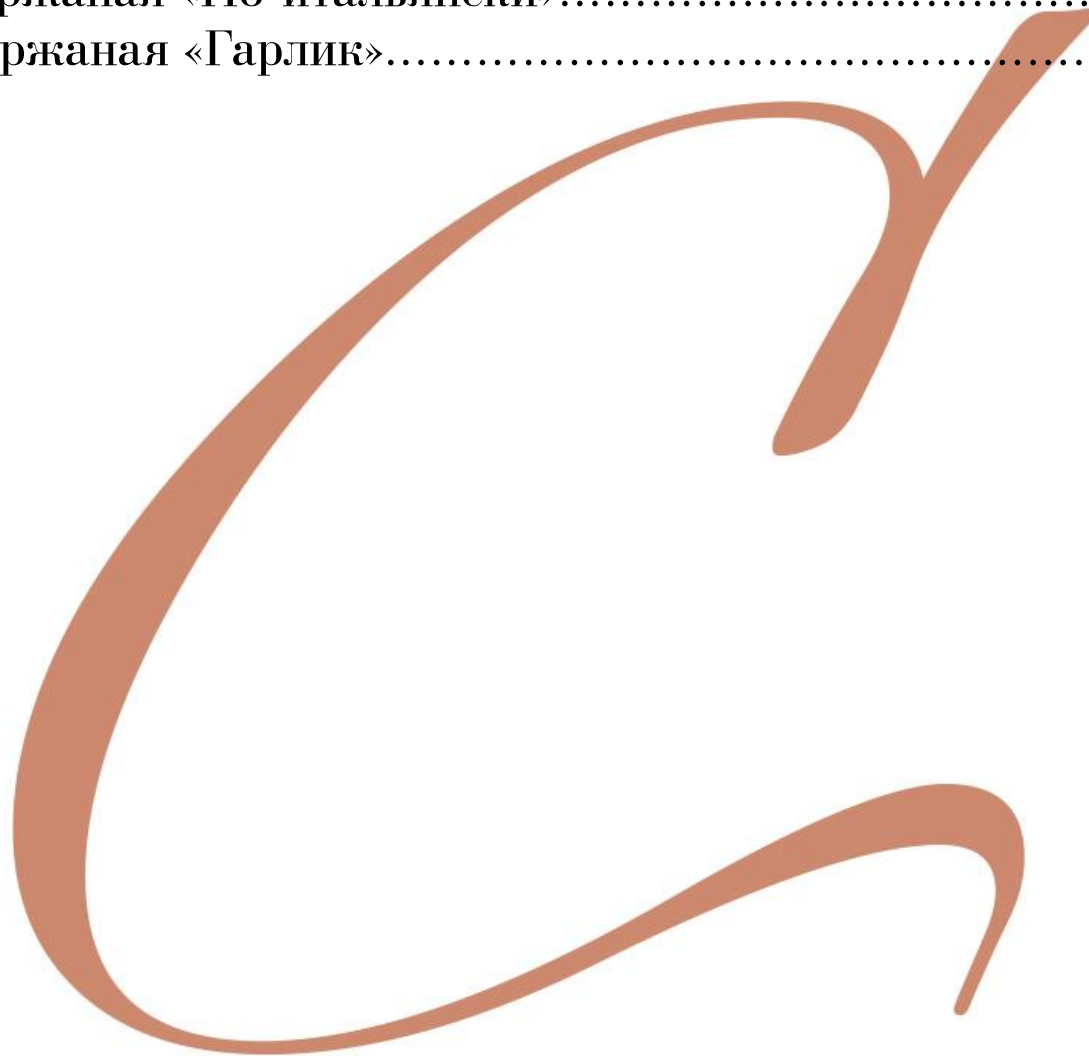
E-mail: office@selenit.su

Содержание

| | |
|---|----|
| Батон «Новый»..... | 6 |
| Батон «Нарезной» улучшенный..... | 7 |
| Батон «Подмосковный» улучшенный..... | 8 |
| Багет пшеничный..... | 9 |
| Хлеб пшеничный «Тостовый»..... | 10 |
| Булочка для гамбургеров и хот-догов..... | 11 |
| Булка пшеничная «К обеду»..... | 12 |
| «Хала Сырная» | 13 |
| Булка пшеничная «Итальянские травы»..... | 14 |
| Булка пшеничная «Грибная» | 15 |
| Панини «Италико» | 16 |
| Мини-багет пшенично-ржаной «Карельский» | 17 |
| Хлеб ржано-пшеничный «Амбарный» | 18 |
| Хлеб пшенично-ржаной яблочный «Апфельброт»..... | 19 |
| Хлеб пшенично-ржаной «Русские традиции» и «Гарлик»..... | 20 |
| Булочное изделие пшеничное «Нива»..... | 21 |
| Булочное изделие пшенично-ржаное «Сельское»..... | 22 |
| Булочное изделие пшенично-ржаное «Мультизлак»..... | 23 |

| | |
|---|----|
| Булочное изделие пшенично-ржаное «Полевое»..... | 24 |
| Булочное изделие пшеничное «Южное солнце»..... | 25 |
| Булочное изделие пшенично-ржаное «7 злаков»..... | 26 |
| Булочное изделие пшенично-ржаное «Диета»..... | 27 |
| Булочка «Повышенной калорийности»..... | 28 |
| Слойка «Свердловская»..... | 29 |
| Ватрушка «Пампушка»..... | 30 |
| Изделие сдобное рулет «Боярский»..... | 31 |
| Кулич «Пасхальный»..... | 33 |
| Булочка пшеничная «Банана-шоколада» с начинкой со вкусом банана и кондитерской каплей..... | 35 |
| Булочка с картофельной начинкой «Перекус»..... | 37 |
| Пирожок пшенично-ржаной «Старая Ладога»..... | 38 |
| Круассан «Пари»..... | 40 |
| Круассан сырный «Шанзэлизе»..... | 41 |
| Слойка с яблоком и корицей «По-Нормандски»..... | 42 |
| Слойка «Банана-Шоколада»..... | 43 |
| Слойка «Итальяно»..... | 44 |
| Слойка пшенично-ржаная «7 злаков»..... | 45 |
| Слойка пшенично-ржаная «Мультизлак»..... | 46 |

| | |
|---|----|
| Слойка пшенично-ржаная «Гурке»..... | 47 |
| Слойка пшенично-ржаная «По-итальянски»..... | 49 |
| Слойка пшенично-ржаная «Гарлик»..... | 51 |



Батон «Новый»**Компоненты**

- Мука пшеничная в/с
- Вода (холодная)
- Сахар-песок
- Растительное масло
- Дрожжи прессованные
- Соль
- Технологическое вспомогательное средство DENFAI 10.05 экосвежесть*
- Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 К*

Норма закладки сырья, кг

100
65
6
3,5
2,5
1,8
1
0,3

Технология

- Замесить опару из 50,0 кг муки, 30 л воды, 1,5 кг дрожжей, 0,3 кг соли и 0,3 кг улучшителя и оставить на брожение на 4 часа
- Замесить тесто из всех ингредиентов по рецептуре: 2 мин на 1-ой скорости и 12 мин на 2-ой скорости. Воду для замеса необходимо брать холодную 4 °С или частично заменить на чешуйчатый лед. Температура готового теста не должна превышать 28 °С.
- Разделить на заготовки необходимой массы. Предварительная расстойка 10 мин.
- Закатать заготовку в батон. Время расстойки до готовности 50-70 мин при температуре 40 °С.
- Выпечка при температуре 230 °С в зависимости от массы заготовки – 25 мин для 450 г.
- Охладить до 20 °С в течение 1 ч и упаковать.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Батон «Нарезной» улучшенный**Компоненты**

- Мука пшеничная хлебопекарная в/с
- Вода
- Сахар-песок
- Маргарин молочный
- Дрожжи прессованные
- Соль
- Технологическое вспомогательное средство DENFAI 11.02 экопшеничный*

Норма закладки сырья, кг

100
47
6
3,5
1
1,5
0,4

Технология

- Замесить опару из 50,0 кг муки, 30 л воды, 1,5 кг дрожжей, 0,3 кг соли и 0,3 кг улучшителя и оставить на брожение на 4 часа.
- Замесить тесто из всех ингредиентов по рецептуре: 2 мин на 1-ой скорости и 12 мин на 2-ой скорости. Воду для замеса необходимо брать холодную 4 °С или частично заменить на чешуйчатый лед. Температура готового теста не должна превышать 28 °С.
- Разделить на заготовки необходимой массы. Предварительная расстойка 10 мин.
- Закатать заготовку в батон. Время расстойки до готовности 50-70 мин при температуре 40 °С.
- Выпечка при температуре 230 °С в зависимости от массы заготовки – 25 мин для 450 г.
- Охладить до 20 °С в течение 1 ч и упаковать.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Батон «Подмосковный» улучшенный**Компоненты**

- Мука пшеничная хлебопекарная в/с
- Вода
- Сахар-песок
- Маргарин молочный
- Дрожжи прессованные
- Соль
- Технологическое вспомогательное средство DENFAI 10.05 экосвежесть*

Норма закладки сырья, кг

100
51
6
3
1,5
1,5
1

Технология

- Замес опары из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта 50 кг, воды 30 л и всех прессованных дрожжей по рецептуре на тестомесильной машине на первой скорости в течение 8-10 мин. Начальная температура теста 26-28°C.
- Опара выбраживается 210-240 мин до необходимой кислотности 2,5-3,0°Н при температуре не ниже 28°C.
- Замешивается тесто из опары и оставшихся ингредиентов по рецептуре на тестомесильной машине на первой скорости 6 мин, на второй скорости 6 мин. 4. Тесто выбраживается при температуре не менее 28°C в течение 60-90 мин до набора необходимой кислотности 3,0°Н.
- Тесто поступает на формовку: тестоделитель развесом 260-270 г, округляется, проходит предварительную расстойку, закатывается в батон.
- Расстойка тестовых заготовок осуществляется при температуре 34-36°C и относительной влажности воздуха 75-80% в течение 40-60 мин. 7. Выпекаются изделия при температуре 220-230°C в течение 20-25 мин.
- Охлаждение и упаковка.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Багет пшеничный*Компоненты*

- Мука пшеничная в/с
- Вода холодная
- Дрожжи прессованные
- Соль
- Технологическое вспомогательное средство DENFAI 11.02 экопшеничный*

Норма закладки сырья, кг

100
65
4
2
0,2

Технология

- Замесить тесто из всех ингредиентов по рецептуре 2 мин на 1ой скорости и 8 мин на 2ой. Вода должна быть не более 4°C, либо часть ее необходимо заменить на чешуйчатый лед. Температура готового теста не должна превышать 27 °C.
- Время отлежки теста 10 мин. Разделить тесто на заготовки 300 г.
- Округлить заготовки. Время предварительной расстойки 15 мин. Закатать заготовки в багет. Время расстойки 60 мин (до готовности) при температуре 40 °C.
- Выпекать при температуре 220 °C в течение 18 мин. Для получения «Деревенского багета» с толстой темной корочкой выпекать необходимо на каменном поду.
- Упаковать теплый хлеб в бумажные пакеты. При упаковке в полиэтилен материал должен быть с перфорацией.

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Хлеб пшеничный «Гостовый»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|---|---------------------------------|
| • Мука пшеничная хлебопекарная в/с | 100 |
| • Вода (холодная) | 61,5 |
| • Сахар-песок | 3 |
| • Маргарин молочный | 3 |
| • Дрожжи прессованные | 4,8 |
| • Соль | 1,2 |
| • Улучшитель DENFAI 18.05 для тостов и гамбургеров* | 0,6 |
| • Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 K* | 0,3 |

Технология

- Замесить тесто из всех ингредиентов по рецептуре 2 мин на 1ой скорости и 12 мин на второй скорости. Воду для замеса необходимо брать холодную 4°С или частично заменить на чешуйчатый лед. Температура готового теста не должна превышать 28°С.
- Разделить на заготовки соответственно форме и округлить. Предварительная расстойка 10 мин.
- Закатать заготовку в батон. Для получения более развитой структуры хлеба рекомендуется батон разделить на 4 части и положить каждую из них срезом между стенок.
- Время расстойки до готовности 50-70 мин при температуре 40 °С.
- Выпечка при температуре 230 °С в зависимости от массы заготовки – 33 мин для 450 г.
- Охладить до 20 °С в течение 1 ч и упаковать.

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Булочка для гамбургеров и хот-догов**Компоненты**

- Мука пшеничная хлебопекарная в/с
- Вода
- Сахар-песок
- Растительное масло
- Молочная сыворотка
- Дрожжи прессованные
- Соль
- Улучшитель DENFAI 18.05 для тостов и гамбургеров*
- Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 K*

Норма закладки сырья, кг

100
62
7
2
2
4
2
0,4
0,5

Технология

- Замес теста из всех ингредиентов по рецептуре на двух скоростях: 2 мин на 1-ой и 12 мин на 2-ой.
- Оставить тесто на отлежку в течение 10 мин.
- Сформовать из теста заготовки необходимой массы (115-120 г).
- Расстоять тестовые заготовки при температуре 36-38°C и относительной влажности 85% до готовности – 40-60 мин.
- Выпекать тестовые заготовки при посадочной температуре 200°C и температуре выпечки 180°C в течение 20-25 мин.
- Охлаждение и упаковка.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Булка пшеничная «К обеду»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|---|---------------------------------|
| • Мука пшеничная хлебопекарная в/с | 100 |
| • Вода (4°С) | 64 |
| • Сахар-песок | 7 |
| • Растительное масло | 2 |
| • Молочная сыворотка | 2 |
| • Глютен пшеничный сухой | 2 |
| • Дрожжи прессованные | 5 |
| • Соль | 2 |
| • Технологическое вспомогательное средство DENFAI 11.02 экопшеничный* | 0,3 |

Технология

- Замесить тесто из всех компонентов до готовности 2 мин и 10 мин, температура теста не должна быть выше 28°С.
- Отлежка 10 мин.
- Разделить тесто на заготовки весом 120 г.
- Отлежка 5 мин.
- Округлить тестовые заготовки. В случае необходимости отдекорировать.
- Расстойка 40-60 мин при температуре 35°С и относительно влажности 75%.
- Выпечка в течение 15 мин при температуре 180°С.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

«Хала Сырная»



| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|--|---------------------------------|
| • Мука пшеничная в/с | 100 |
| • Комплексная добавка DENFAI 15.02 сырная* | 10 |
| • Вода | 58 |
| • Сахар-песок | 3,5 |
| • Растительное масло | 3,5 |
| • Дрожжи прессованные | 3 |
| • Соль | 2 |
| • Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 К* | 0,3 |

Технология

- Замес теста из всех рецептурных ингредиентов в течение 2 минут на 1-ой скорости и 10 минут на 2-ой.
- Отлежка теста в течение 20 минут.
- Тесто делится на заготовки по 120 г.
- Из трех заготовок формируется хала, можно декорировать зернами, кунжутом, хлопьями.
- Расстойка 60 минут при температуре 38°C и относительной влажности 75%.
- Выпекать при температурном режиме 200-220°C 23 минуты.
- Охлаждение и упаковка.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Булка пшеничная «Итальянские травы»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|---|---------------------------------|
| • Мука пшеничная в/с | 100 |
| • Начинка Денфрут по-итальянски с травами N 805.00* | 8 |
| • Вода холодная (четверть льда) | 52 |
| • Сахар-песок | 5 |
| • Растительное масло | 4 |
| • Молочная сыворотка | 4 |
| • Дрожжи прессованные | 6 |
| • Соль | 1,8 |
| • Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 K* | 0,3 |

Технология

- Замес теста производится из всех ингредиентов на тестомесильной машине 2 минуты на медленной скорости и 10 минут на быстрой.
- Отлежка теста 10 мин.
- Разделить заготовки. Отлежка теста 5 мин.
- Сформовать изделие.
- Расстойка в течение 60 мин при температуре 38°C.
- Выпечка при температуре 210 °С 21 мин (в зависимости от массы изделия).

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Булка пшеничная «Грибная»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|--|---------------------------------|
| • Мука пшеничная в/с | 100 |
| • Начинка грибная Денфрут Грибы N 825.24 * | 8 |
| • Вода холодная (четверть льда) | 52 |
| • Сахар-песок | 5 |
| • Растительное масло | 4 |
| • Молочная сыворотка | 4 |
| • Дрожжи прессованные | 6 |
| • Соль | 1,8 |
| • Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 K* | 0,3 |

Технология

- .Замес теста производится из всех ингредиентов на тестомесильной машине 2 минуты на медленной скорости и 10 минут на быстрой.
- Отлежка теста 10 мин.
- Разделить заготовки.
- Отлежка теста 5 мин.
- Сформовать изделие.
- Расстойка в течение 60 мин при температуре 38°C.
- Выпечка при температуре 210 °С 21 мин (в зависимости от массы изделия)

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Панини «Италико»*Компоненты*

- Мука пшеничная в/с
- Вода холодная (четверть льда)
- Сахар-песок
- Растительное масло
- Дрожжи прессованные
- Соль
- Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 К*
- Технологическое вспомогательное средство DENFAI 10.05 экосвежесть*

Норма закладки сырья, кг

100
55
3
10
3
2
0,3
2

Технология

- Замес теста из всех компонентов по рецептуре в течение 2 минут на 1-ой скорости и 10 минут на 2-ой скорости.
- Отлежка теста 10 минут.
- Формовка готовых изделий.
- Расстойка 60-80 минут до готовности при температуре 40°C и относительной влажности 75%.
- Выпечка при температуре 200°C в течение 12 минут.
- Охлаждение и упаковка.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Мини-багет пшенично-ржаной «Карельский»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|--|---------------------------------|
| • Мука пшеничная в/с | 70 |
| • Мука ржаная обдирная | 20 |
| • Солод ржаной ферментированный сухой | 10 |
| • Вода | 65 |
| • Тмин молотый | 0,2 |
| • Кориандр молотый | 0,2 |
| • Дрожжи сухие | 1 |
| • Соль | 2 |
| • Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 К* | 0,3 |
| • Улучшитель DENFAI 17.03 ржаная слойка* | 8 |

Технология

- Замес теста из всех рецептурных ингредиентов в течение 2 минут на 1-ой скорости и 8 минут на 2-ой.
- Отлежка теста в течение 10 минут.
- Тесто делится на заготовки по 120 г.
- Округлить заготовку. Время отлежки 10 мин.
- Закатать в батон. Расстойка 60 минут при температуре 40°С и относительной влажности 75%.
- Выпекать при температуре 200°С 18 минут.
- Охлаждение и упаковка.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Хлеб ржано-пшеничный «Амбарный»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|--|---------------------------------|
| • Мука пшеничная в/с | 50 |
| • Мука ржаная обдирная | 50 |
| • Вода | 70 |
| • Дрожжи прессованные | 1,5 |
| • Соль | 2 |
| • Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 К* | 0,3 |
| • Технологическое вспомогательное средство DENFAI 10.05 экосвежесть* | 1 |

Технология

- Замесить закваску из 50 кг ржаной муки, 60 л воды, 0,5 кг соли и 0,9 кг дрожжей – 1 мин и 6 мин.
- Брожение 120 мин. После замес теста из всех рецептурных ингредиентов в течение 2 минут на 1-ой скорости и 6 минут на 2-ой.
- Отлежка теста в течение 10 минут. Тесто делится на заготовки по 400 г. Округлить заготовку.
- Время отлежки 10 мин. Закатать заготовку.
- Расстойка 60 минут при температуре 40°C и относительной влажности 75%.
- Выпекать при температуре 180°C 45 минут.
- Охлаждение и упаковка.

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Хлеб пшенично-ржаной яблочный “Апфельброт”

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|--|---------------------------------|
| • Мука пшеничная в/с | 75 |
| • Мука ржаная обдирная | 20 |
| • Солод ржаной ферментированный | 5 |
| • Вода | 65 |
| • Дрожжи прессованные | 3 |
| • Глютен пшеничный сухой | 2 |
| • Начинка фруктовая Денфрут Яблочная Т 115.00* | 20 |
| • Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 К* | 0,3 |
| • Пищевые волокна яблочные Sanacel AF 401 * | 2 |
| • Тмин молотый | 0,2 |
| • Кориандр молотый | 0,2 |

Технология

- Замес теста из всех ингредиентов по рецептуре на двух скоростях: 2 минуты на 1-ой скорости и 8 минут на 2-ой.
- Отлежка теста в течение 10 минут. Формовка из теста изделия массой 340 г.
- Расстойка тестовых заготовок при температуре 36-38°C и относительной влажности воздуха 85% до готовности – 45-60 минут.
- Выпечка тестовых заготовок при посадочной температуре 240°C и температуре выпекания 220°C в течение 22-24 минут. Охлаждение, упаковка.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Хлеб пшенично-ржаной «Русские традиции» и «Гарлик»



Компоненты

Норма закладки
сырья, кг

| | |
|---|-----|
| • Мука пшеничная в/с | 75 |
| • Мука ржаная обдирная | 20 |
| • Солод ржаной ферментированный | 5 |
| • Вода | 65 |
| • Глютен пшеничный сухой | 2 |
| • Дрожжи прессованные | 3 |
| • Соль | 2 |
| • Начинка овощная Денфрут Огурец-укроп N 815.00 или Начинка овощная Денфрут Зелень-чеснок N 820.00 | 15 |
| • Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 K* | 0,3 |
| • Тмин молотый | 0,2 |
| • Кориандр молотый | 0,2 |

Технология

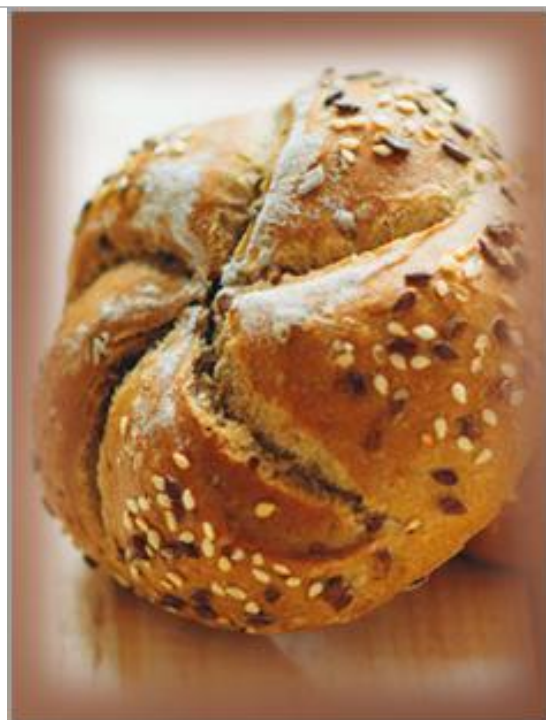
- Заместить тесто из всех компонентов по рецептуре: 2 минуты на 1-ой скорости и 8 минут на 2-ой скорости.
- Отлежка 10 мин.
- Сформировать изделие массой 340 г.
- Расстойка 40-60 минут при температуре 38°C и относительной влажности воздуха 75-80%.
- Выпечка при температуре 200-220°C 22-24 минуты.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-55

E-mail: office@selenit.su

Булочное изделие пшеничное «Нива»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|--|---------------------------------|
| • Мука пшеничная в/с | 100 |
| • Вода | 60 |
| • Смесь для приготовления хлебобулочных изделий DENFAI Мультизлаковая 15.01* | 15 |
| • Сахар-песок | 5 |
| • Растительное масло | 5 |
| • Дрожжи прессованные | 4 |
| • Сыворожка молочная сухая | 2 |
| • Соль | 2 |
| • Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 К* | 0,3 |
| • Технологическое вспомогательное средство DENFAI 11.02 экопшеничный* | 0,4 |

Технология

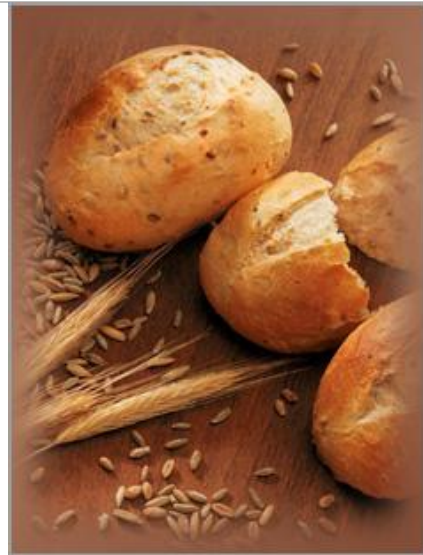
- Замес теста из всех ингредиентов по рецептуре на двух скоростях: 2 мин на 1-ой и 10 мин на 2-ой.
- Оставить тесто на отлежку в течение 10 мин.
- Сформовать из теста заготовки необходимой массы. Округлить заготовки.
- Расстоять тестовые заготовки при температуре 3638°C и относительной влажности 85% до готовности – 45-60 мин. Нанести крестообразный надрез (может быть другой в зависимости от технических возможностей линии)
- Выпекать тестовые заготовки при посадочной температуре 220°C и температуре выпечки 210°C в течение 18 мин (температура для тоннельной печи).

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Булочное изделие пшенично-ржаное «Сельское»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|--|---------------------------------|
| • Мука пшеничная в/с | 83 |
| • Мука ржаная обдирная | 17 |
| • Вода | 60 |
| • Дрожжи прессованные | 4,5 |
| • Соль | 2 |
| • Смесь для приготовления хлебобулочных изделий DENFAI Мультизлаковая 15.01* | 15 |
| • Закваска хлебопекарная AiBi 1.01 К* | 0,3 |
| • Технологическое вспомогательное средство DENFAI 10.02 экопшеничный* | 0,3 |

Технология

Производство хлеба предлагается по ускоренной технологии, но в случае необходимости может быть использован и опарный способ с коррекцией количества дрожжей, а также ржаная мука может быть внесена вместе с закваской.

- Замесить тесто из всех компонентов 2 мин на 1-ой скорости и 10 мин на 2-ой.
- Отлежка 10 мин. 3.Разделить на тестовые заготовки массой 415 г.
- Предварительная расстойка 5-10 мин. Округлить и закатать в батанообразную форму.
- Для декора смочить водой, обвалить в ржаной муке, можно деревянной шпажкой сделать углубление вдоль батона.
- Расстойка до готовности 40-50 мин при температуре 39-40 °С и относительной влажности 75-80%.
- Выпечка в ротационной печи при температуре 210 °С в течение 25 мин.

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

SELENIT.SU

Тел: (345) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Булочное изделие пшенично-ржаное «Мультизлак»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|--|---------------------------------|
| • Мука пшеничная в/с | 80,5 |
| • Мука ржаная обдирная | 17 |
| • Солод ржаной ферментированный | 2,5 |
| • Вода | 60 |
| • Дрожжи сухие | 4,5 |
| • Соль | 2 |
| • Смесь для приготовления хлебобулочных изделий DENFAI Мультизлаковая 15.01* | 15 |
| • Закваска хлебопекарная AiBi 1.01 К* | 0,3 |
| • Технологическое вспомогательное средство DENFAI 10.02 экопшеничный* | 0,3 |

Технология

Производство хлеба предлагается по ускоренной технологии, но в случае необходимости может быть использован и опарный способ с коррекцией количества дрожжей, а также ржаная мука может быть внесена вместе с закваской.

- Замесить тесто из всех компонентов 2 мин на 1-ой скорости и 10 мин на 2-ой.
- Отлежка 10 мин. Разделить на тестовые заготовки массой 415 г.
- Предварительная расстойка 5-10 мин. Округлить и закатать в батанообразную форму.
- Для декора смочить водой, обвалять в ржаной муке, деревянной шпажкой сделать углубление вдоль батона.
- Расстойка до готовности 40-50 мин при температуре 39-40 °С и относительной влажности 75-80%.
- Выпечка в ротационной печи при температуре 210 °С в течение 25 мин.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (345) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Булочное изделие пшенично-ржаное «Полевое»*Компоненты**Норма закладки сырья, кг*

| | |
|--|-----|
| • Мука пшеничная в/с | 95 |
| • Солод ржаной ферментированный | 5 |
| • Вода | 60 |
| • Дрожжи прессованные | 4,5 |
| • Соль | 2 |
| • Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 К* | 0,3 |
| • Смесь для приготовления хлебобулочных изделий DENFAI Мультизлаковая 15.01* | 15 |
| • Технологическое вспомогательное средство DENFAI 10.02 экопшеничный* | 0,3 |

Технология

Производство хлеба предлагается по ускоренной технологии, но в случае необходимости может быть использован и опарный способ с коррекцией количества дрожжей, а также ржаная мука может быть внесена вместе с закваской.

- Замесить тесто из всех компонентов 2 мин на 1-ой скорости и 10 мин на 2-ой.
- Отлежка 10 мин. Разделить на тестовые заготовки массой 415 г.
- Предварительная расстойка 5-10 мин. Округлить и закатать в батонобразную форму.
- Для декора смочить водой, обвалять в ржаной муке, деревянной шпажкой сделать углубление вдоль батона.
- Расстойка до готовности 40-50 мин при температуре 39-40 °С и относительной влажности 75-80%.
- Выпечка в ротационной печи при температуре 210 °С в течение 25 мин.

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-55

E-mail: office@selenit.su

Булочное изделие пшеничное «Южное солнце»**Компоненты**

- Мука пшеничная в/с
- Вода
- Растительное масло
- Дрожжи быстрорастворимые
- Соль
- Смесь для приготовления хлеба DENFAI 7 злаков 15.05*

Норма закладки сырья, кг

100
80
4
2
2,4
40

Технология

- Замесить тесто из всех компонентов 2 мин на 1-ой скорости и 8 мин на 2-ой.
- Отлежка 20 мин.
- Разделить на тестовые заготовки массой 120 г и округлить.
- Предварительная расстойка 10 мин.
- Положить в форму по 3-5 шт. заготовок.
- Расстойка до готовности 40-50 мин при температуре 39-40 °С и относительной влажности 75-80%.
- Выпечка в ротационной печи при температуре 210 °С в течение 40-60 мин.
- Охлаждение и упаковка.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Булочное изделие пшенично-ржаное «7 злаков»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|---|---------------------------------|
| • Мука пшеничная в/с | 95 |
| • Солод ржаной ферментированный | 5 |
| • Вода | 80 |
| • Растительное масло | 4 |
| • Дрожжи быстрорастворимые | 2 |
| • Соль | 2,4 |
| • Смесь для приготовления хлеба DENFAI 7 злаков | 40 |
| 15.05 * | |

Технология

Производство хлеба предлагается по ускоренной технологии, но в случае необходимости может быть использован и опарный способ с коррекцией количества дрожжей, а также ржаная мука может быть внесена вместе с закваской.

- Замесить тесто из всех компонентов 2 мин на 1-ой скорости и 8 мин на 2-ой.
- Отлежка 20 мин.
- Разделить на тестовые заготовки массой 120 г и округлить.
- Предварительная расстойка 10 мин.
- Положить заготовки в форму по 3-5 шт.
- Расстойка до готовности 40-50 мин при температуре 39-40 °С и относительной влажности 75-80%.
- Выпечка в ротационной печи при температуре 210 °С в течение 40-60 мин.
- Охлаждение и упаковка.

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Булочное изделие пшенично-ржаное «Диета»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|---|---------------------------------|
| • Мука пшеничная в/с | 50 |
| • Вода | 55 |
| • Растительное масло | 4 |
| • Дрожжи прессованные | 3 |
| • Соль | 1,5 |
| • Смесь для приготовления хлебобулочных изделий DENFAI Фитнес 15.07 * | 50 |
| • Закваска хлебопекарная AiVi 1.01 К* | 3 |

Технология

Производство хлеба предлагается по ускоренной технологии, но в случае необходимости может быть использован и опарный способ с коррекцией количества дрожжей, а также ржаная мука может быть внесена вместе с закваской.

- Замесить тесто из всех компонентов 2 мин на 1-ой скорости и 8 мин на 2-ой.
- Отлежка 20 мин.
- Разделить на тестовые заготовки массой 300 г и округлить.
- Предварительная расстойка 10 мин.
- Закатать в батон.
- Расстойка до готовности 40-50 мин при температуре 39-40 °С и относительной влажности 75-80%.
- Выпечка в ротационной печи при температуре 210 °С в течение 25 мин.
- Охлаждение и упаковка.

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Булочка «Повышенной калорийности»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|--|---------------------------------|
| • Мука пшеничная х/п 1-ого сорта | 100 |
| • Вода | 37 |
| • Дрожжи прессованные | 5 |
| • Соль | 1 |
| • Сахар | 25 |
| • Маргарин | 18 |
| • Молоко сухое цельное | 3.5 |
| • Меланж | 0 |
| • Изюм черный | 30 |
| • Арахис дробленый (на посыпку) | 3 |
| • Сорбитовый сироп Неосорб 70/70* | 4 |
| • Улучшитель DENFAI 18.04 для сдобных и слоеных изделий* | 0,6 |
| • Ароматизатор Ванилин Del'Ar 555* | 0,4 |

Технология

- Замесить опару из части муки (60 кг), воды (30 кг) и дрожжей (0,5 кг). Оставить на брожение в течение 2,5 ч.
- Замесить тесто из всех ингредиентов по рецептуре на тестомесильной машине: 2 мин на медленной скорости и 8 мин на быстрой.
- Дать тесту отлежаться 40 мин. Разделить тесто на заготовки массой 92-95 г и округлить.
- Отправить на расстойку при температуре 40 °С и влажности 75-80% до готовности (50-70 мин).
- Покрывать изделия яичной смазкой и посыпать дробленым орехом.
- Выпекать при температуре 220 °С до готовности (24-25 мин).

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Слойка «Свердловская»*Компоненты*

- Мука пшеничная в/с
- Вода
- Яйцо (меланж)
- Сахар-песок
- Дрожжи прессованные
- Молоко сухое цельное
- Соль
- Маргарин на слоение
- Улучшитель DENFAI 18.04 для слоеных и слоеных изделий*
- Ароматизатор Ванилин Del'Ar 555*

Норма закладки сырья, кг

100
49
14
12
6
1,7
1,5
29
0,5
0,4

Технология

- Замес теста из всех ингредиентов по рецептуре на двух скоростях: 2 мин на 1-ой и 10 мин на 2-ой.
- Разделить тесто на куски необходимой массы для тестораскаточной машины (5-7 кг).
- Обернуть куски в пленку и оставить на отлежку в холодильнике (+2...+6°C) в течение 15 мин.
- Подготовить маргарин: разделить на куски необходимой массы (0,75-1,10 кг).
- Раскатать тесто, вкатать в него маргарин, раскатывают 2х4 с перерывом на отлежку 15-20 мин в холодильнике.
- Раскатать до толщины 1,0-1,5 см, нарезать на заготовки по 118-120 г, сформовать конвертом.
- Расстоять тестовые заготовки при температуре 36-38°C и относительной влажности 85% до готовности (60-90 мин.)
- Нанести яичную смазку и посыпать штрейзельной крошкой. Выпекать тестовые заготовки при посадочной температуре 240°C и температуре выпечки 200-210°C в течение 18-20 мин.

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Ватрушка «Пампушка»*Компоненты**Норма закладки
сырья, кг*

- Мука пшеничная х/п в/с
- Вода
- Маргарин
- Яйцо
- Обезжиренное сухое молоко
- Глютен пшеничный сухой
- Дрожжи прессованные
- Соль
- Технологическое вспомогательное средство DENFAI 10.05 экосвежесть*
- Начинка Классика со вкусом Творога с крупинками Т 230*
- Начинка фруктовая Денфрут Вишневая Т 410.00 (с ягодой)*

100
60
6
5
3
2
6
1,5
1
25
25

Технология

- Замес теста из всех ингредиентов по рецептуре на двух скоростях: 2 мин - на 1ой и 10 мин - на 2ой.
- Оставить тесто на отлежку течение 10 мин.
- Сформовать из теста округлые заготовки необходимой массы (100 г). Разложить заготовки на противень.
- Расстоять тестовые заготовки при температуре 36-38°C и относительной влажности 85% до готовности – 40 мин.
- Сформовать ватрушку и отсадить начинки параллельно друг другу.
- Дорасстойка 20 мин.
- Выпекать тестовые заготовки при посадочной температуре 220°C в течение 15-20 мин.
- Охлаждение и упаковка.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Изделие сдобное рулет «Боярский»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|--|---------------------------------|
| • Мука пшеничная х/п в/с | 100 |
| • Вода | 19,33 |
| • Маргарин, 82% | 37,78 |
| • Меланж | 20 |
| • Сахар-песок | 10 |
| • Патока | 7,1 |
| • Мука на подпыл | 7 |
| • Яйцо на смазку | 5,7 |
| • Дрожжи сухие | 2,67 |
| • Соль | 1,11 |
| • Начинка фруктовая Денфрут Яблочная Т 415.19 (с кусочками 3-5 мм) * | 80 |
| • Глицерин Glycamed 99.7% * | 2,22 |
| • Закваска хлебопекарная АiVi 1.01 К* | 0,3 |
| • Технологическое вспомогательное средство DENFAI 10.05 экосвежесть* | 0,31 |

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Технология

- Загрузить все сырье согласно рецептуре (кроме наполнителя), месить 2 мин на первой и 6 мин на второй скорости.
- Готовое тесто накрыть пленкой и оставить для отлежки в условиях цеха на 20 мин.
- Разделить тесто на заготовки весом 300 граммов, раскатать в пласт, нанести с помощью шпателя начинку в количестве 120 граммов, равномерно распределить по всей поверхности, затем свернуть в рулет, уложить в форму для выпечки, сделать продольный надрез.
- Изделия уложить в форму и отправить в расстойку на 60-100 мин при температуре 37-40°C.
- Перед посадкой в печь заготовки смазать яйцом.
- Выпекать при температуре 180-190°C 40-45 мин

Кулич «Пасхальный»**Компоненты**Норма закладки
сырья, кг**Активация дрожжей**

- Мука пшеничная х/п в/с
- Вода
- Сахар-песок
- Дрожжи прессованные

Тесто

- Мука пшеничная х/п в/с
- Вода
- Сахар-песок
- Маргарин
- Яйцо
- Масло растительное
- Молоко сухое обезжиренное
- Карамельная патока
- Глютен пшеничный сухой
- Соль
- Глицерин Glycamed *
- Технологическое вспомогательное средство DENFAI 10.05 экосвежесть*

5

20

1

9

95

22

20

15

10

5

5

5

2

1

1

1,5

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Ароматизатор Ванильно-сливочный Del'Ar 11.01.127 * • Краситель бета-каротин в растительном масле 0,3%* • Улучшитель Denfai 06.00 (экстра)* • Шарики мармеладные Del'Ar с ароматом Вишни Т (10мм)* • Помадная масса Классика Сахарная N 949* | <p>0,4</p> <p>0,4</p> <p>0,2</p> <p>30</p> <p>5</p> |
|---|---|

Технология

- 1. Активировать дрожжи: замешать все компоненты, оставить на брожение на 10-20 мин.
- Замесить тесто: 2 минуты на 1-ой скорости и 10 мин на 2-ой.
- Оставить тесто на отлежку на 30 мин.
- Разделить тестовые заготовки по 475 г (на выход 400 г), округлить.
- Положить в формы и отправить на расстойку при температуре 36-38°С и относительной влажности 85% до готовности – 120-180 мин.
- Выпекать при температуре 180°С в течение 40-50 мин.
- Охладить и упаковать.

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Булочка пшеничная «Банана-шоколада» с начинкой со вкусом банана и кондитерской каплей



| Компоненты | Норма закладки сырья, кг |
|--|--------------------------|
| • Мука пшеничная х/п в/с | 100 |
| • Вода | 50 |
| • Сахар-песок | 15 |
| • Маргарин | 6 |
| • Яйцо | 5 |
| • Молоко сухое обезжиренное | 3 |
| • Глютен пшеничный сухой | 2 |
| • Дрожжи прессованные | 6 |
| • Карамельная патока | 3 |
| • Соль | 1,5 |
| • Глицерин Glycamed* | 2 |
| • Технологическое вспомогательное средство DENFAI 10.05 экосвежесть* | 1 |
| • Закваска хлебопекарная AiBi 1.01 К* | 0,2 |
| • Ароматизатор Молоко карамелизованное Del'Ar 11.01.230 К* | 0,4 |
| • Начинка Денкрим со вкусом Банана Т* | 90 |
| • Глазурь кондитерская Классика 149 (декор)* | 15 |

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Технология

Производство предлагается по ускоренной технологии, но в случае необходимости может быть использован и опарный способ с коррекцией количества дрожжей.

- Замес теста из всех компонентов в течение 2 минут на 1-ой скорости и 8 минут на 2-ой.
- Отлежка 10 минут.
- Раскатка теста до толщины 0,3-0,5 см (по необходимости).
- Нанесение начинки и кондитерской капли.
- Сворачивание теста в рулет и нарезание на роллы
- Выкладка на противень.
- Расстойка до готовности 60-80 минут при температуре 39-40 °С и относительной влажности 75-80%.
- Смазка яйцом.
- Выпечка в ротационной печи при температуре 180 °С в течение 15-24 минут, в зависимости от массы изделий.
- Охлаждение и упаковка.

Булочка с картофельной начинкой «Перекус»**Компоненты****Норма закладки
сырья, кг**

| | |
|---|-----|
| • Мука пшеничная в/с | 100 |
| • Вода (1/3 воды заменять на чешуйчатый лед) на замес | 60 |
| • Вода для восстановления начинки | 35 |
| • Сахар-песок | 3 |
| • Масло растительное | 3 |
| • Дрожжи прессованные | 4 |
| • Соль | 0,4 |
| • Технологическое вспомогательное средство DENFAI 11.02 экопшеничный* | 0,3 |
| • Закваска хлебопекарная AiBi 1.01 К* | 7 |
| • Пюре картофельное Del'Ar с жареным луком быстрого приготовления* | |

Технология

- Замесить тесто из всех ингредиентов в течение 3-4 минут на медленной скорости, 8-9 минут - на быстрой.
- Отлежка теста 10-15 минут.
- Приготовить начинку: на 1 кг сухого картофеля влить 5 л горячей воды, замесить в миксере на средней скорости в течение 1-2 минут. Оставить для набухания на 5-7 минут. Снова перемешать на средней скорости в течение 1-2 минут.
- Вручную или на автоматической линии сформовать булочку с начинкой.
- Уложить заготовки на противень, расстойка в течение 40-50 минут при температуре 38 °С и относительной влажности воздуха 80%.
- Пред посадкой в печь изделия рекомендуется смазывать меланжем для более привлекательного внешнего вида.
- Выпекать при температуре 210-220 °С в течение 15-20 минут, в зависимости от массы изделия.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Пирожок пшенично-ржаной «Старая Ладога»**Компоненты****Норма закладки
сырья, кг****Тесто**

- Мука пшеничная 1 с
- Солод ржаной ферментированный
- Вода
- Сахар-песок
- Масло растительное
- Соль
- Дрожжи прессованные
- Тмин молотый
- Кориандр
- Улучшитель DENFAI 17.03 ржаная слойка *

90

10

50

2

4

2

3

0,5

0,5

2

Тесто

- НРС 9.8 Сырный продукт мягкий DenCheese
Сливочный Ф01 Т (К) *
- Начинка овощная Денфрут Огурец-укроп N 815.00*
- Стабилизатор Гелеон 125 С*

42

12

2,7

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Технология

- Замес теста из всех ингредиентов по рецептуре на двух скоростях: 2 минуты на 1-ой скорости и 8 минут на 2-ой.
- Отлежка теста в течение 10 мин.
- Приготовление начинки: перемешать все компоненты до получения однородной массы.
- Формовка изделий с начинкой.
- Расстойка тестовых заготовок при температуре 36-38°C и относительной влажности 85% до готовности – 45-60 минут.
- Выпечка тестовых заготовок в течение 16 минут: посадочная температура 220°C, температура выпекания - 210°C (для тоннельной печи).
- Охлаждение и упаковка.

Круассан «Пари»**Компоненты**

- Мука пшеничная в/с
- Дрожжи прессованные
- Соль пищевая
- Сахар-песок
- Маргарин на слоение
- Улучшитель DENFAI 18.04 для слоеных и слоеных изделий *

Норма закладки сырья, кг

100
6
1,5
3
40
1,5

Технология

- Замес теста из всех ингредиентов по рецептуре на двух скоростях: 2 мин на 1-ой и 6 мин на 2-ой. Треть воды необходимо заменить чешуйчатым льдом.
- Оставить тесто на отлежку при температуре +2...+4 °С в течение 30 мин.
- Раскатать тесто до 20 мм, положить в центр пласта маргарин, завернуть конвертом.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм.
- Сложить в 3 раза и оставить на отлежку при температуре +2...+4 °С в течение 40 мин.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм.
- Раскатать до толщины 3 мм. 8. Сформировать изделия.
- Расстойка 40-60 мин при температуре 38 °С и влажности 80%.
- Выпекать при температуре 210-220 °С в течение 15-30 мин в зависимости от массы изделий.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Круассан сырный «Шанзэлизе»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|---|---------------------------------|
| • Мука пшеничная в/с | 95 |
| • Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 5 |
| • Вода | 58 |
| • Дрожжи прессованные | 6 |
| • Маргарина в тесто | 4 |
| • Соль пищевая | 1,8 |
| • Сахар-песок | 1 |
| • Маргарин на слоение | 42,2 |
| • Комплексная добавка DENFAI 15.02 сырная * | 7 |

Технология

- Замест теста осуществляется в тестомесильной машине при загрузке всего сырья (кроме маргарина для слоения) с временем замеса 5 мин на медленной скорости и 5 мин на быстрой. Треть воды необходимо заменить на чешуйчатый лед. После этого тесто отлеживается в течение 10 мин.
- Тесто слоится методом 3х5.
- Раскатанная лента заворачивается на валик и переносится на формующую машину (если она стоит отдельно), где специальным валиком тесто делится на треугольники, затем треугольники пропускают через специальную закаточную машину, где они закручиваются в рогалик.
- При укладке на лист концы заготовки сгибают. Расстойка до готовности в среднем 40-50 мин при температуре 32-35 °С и относительной влажности 75-80%. После расстойки тестовые заготовки направляют на выпечку.
- Продолжительность выпечки составляет 23-25 мин при температуре 200±10 °С.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Слойка с яблоком и корицей «По-Нормандски»*Компоненты*

- Мука пшеничная в/с
- Холодная вода (треть чешуйчатого льда)
- Сахар-песок
- Маргарин
- Молочная сыворотка
- Дрожжи прессованные
- Соль
- Маргарин на слоение
- Улучшитель DENFAI 18.04 для слобных и слоеных изделий *
- Начинка фруктовая Денфрут Яблочная с корицей Т 415.00 (с кусочками 6-8 мм)*

Норма закладки сырья, кг

100
58
9
4
4
6
1,8
46
1,5
40

Технология

- Замесить тесто из всех ингредиентов по рецептуре, перемешивая 2 минуты на 1-ой скорости и 6 минут на 2-ой. Треть воды необходимо заменить чешуйчатым льдом.
- Оставить тесто на отлежку (30 минут) при температуре +2...+4 °С.
- Раскатать тесто в пласт толщиной до 20 мм, положить в центр пласта маргарин, завернуть конвертом.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза, и еще раз раскатать до 20 мм. 5. Сложить в 3 раза и оставить на отлежку (40 минут) при температуре +2+4 °С.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза, и еще раз раскатать до 20 мм. Раскатать до толщины 3 мм.
- Сформировать изделия. Расстойка 40-60 минут при температуре 38 °С и влажности 80%.
- Выпекать при температуре 210-220 °С в течение 15-30 мин в зависимости от массы изделий.

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Слойка «Банана-Чоколада»**Компоненты**Норма закладки
сырья, кг

| | |
|--|-------|
| • Мука пшеничная в/с | 100 |
| • Вода | 58 |
| • Сахар-песок | 9 |
| • Маргарин в тесто | 4 |
| • Молочная сыворотка | 4 |
| • Быстрорастворимые дрожжи | 2 |
| • Соль | 1,8 |
| • Маргарин на слоение | 44,95 |
| • Улучшитель DENFAI 18.04 для сдобных и слоеных изделий * | 1 |
| • Начинка Денкрим со вкусом Банана Т* | 30 |
| • Глазурь кондитерская Классика 149 лауриновая (капли отборные)* | 10 |

Технология

- Замес теста из всех ингредиентов по рецептуре на двух скоростях: 2 мин на 1ой и 6 мин на 2ой. Треть воды необходимо заменить чешуйчатым льдом.
- Оставить тесто на отлежку при температуре +2...+4 °С в течение 30 мин.
- Раскатать тесто до 20 мм, положить в центр пласта маргарин, завернуть конвертом.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм.
- Сложить в 3 раза и оставить на отлежку при температуре +2...+4 °С в течение 40 мин.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм. Раскатать до толщины 3 мм.
- Сформировать изделия. Расстойка 40-60 мин при температуре 38 °С и влажности 80%.
- Выпекать при температуре 210-220 °С в течение 15-30 мин в зависимости от массы изделий.

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Слойка «Итальяно»*Компоненты*

- Мука пшеничная в/с
- Вода или чешуйчатый лед
- Сахар-песок
- Маргарин в тесто
- Молочная сыворотка
- Дрожжи прессованные
- Маргарин на слоение
- Улучшитель DENFAI 18.04 для сдобных и слоеных изделий *
- Сырный продукт мягкий DenCheese Сливочный Ф01 Т(10) (К) *
- Начинка овощная Денфрут по-итальянски с травами N 805.00*
- Стабилизатор Гелеон 125 С*

*Норма закладки
сырья, кг*

100
58
9
4
4
6
40
1
40
8
2

Технология

- Замесить тесто из всех компонентов по рецептуре 2 минуты на 1-ой скорости и 8 минут на 2-ой скорости.
- Прослоить по системе 3x3x3 с отлежками между слоениями по 15 минут при температуре +2...+6°C.
- Раскатать на автоматической линии в пласт толщиной 1,5-2 мм, нанести начинку и сформировать изделие в виде рулета, нарезать на заготовки.
- Расстойка при температуре 38°C в течение 40-60 минут до готовности.
- Выпечка при температуре 180-200°C 16-18 минут.

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Слойка пшеничная «7 злаков»*Компоненты**Норма закладки
сырья, кг*

| | |
|---|-----|
| • Мука пшеничная в/с | 100 |
| • Вода | 70 |
| • Сахар-песок | 4 |
| • Маргарин в тесто | 4 |
| • Быстрорастворимые дрожжи | 2 |
| • Соль | 2,4 |
| • Маргарин на слоение | 55 |
| • Смесь для приготовления хлеба DENFAI 7 злаков 15.05 * | 40 |
| • Начинка фруктовая Денфрут Лимонная Т 440.43 Nat (с цедрой 1-2 мм) * | 42 |

Технология

- Замес теста из всех ингредиентов по рецептуре на двух скоростях: 2 мин на 1-ой и 6 мин на 2-ой. Третью воды необходимо заменить чешуйчатым льдом.
- Оставить тесто на отлежку при температуре +2...+4 °С в течение 30 мин.
- Раскатать тесто до 20 мм, положить в центр пласта маргарин, завернуть конвертом.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм.
- Сложить в 3 раза и оставить на отлежку при температуре +2...+4 °С в течение 40 мин.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм.
- Раскатать до толщины 3 мм. 8. Внесение начинки и формовка изделий.
- Расстойка 40-60 мин при температуре 38 °С и влажности 80%.
- Выпекать при температуре 210-220 °С в течение 15-30 минут в зависимости от массы изделий.

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

Слойка пшенично-ржаная «Мультизлак»*Компоненты**Норма закладки
сырья, кг*

| | |
|---|-----|
| • Мука пшеничная в/с | 100 |
| • Вода | 62 |
| • Сахар-песок | 4 |
| • Маргарин в тесто | 4 |
| • Быстрорастворимые дрожжи | 2 |
| • Соль | 2,4 |
| • Маргарин на слоение | 55 |
| • Смесь для приготовления хлебобулочных изделий DENFAI Мультизлаковая 15.01 * | 20 |
| • Улучшитель DENFAI 17.03 ржаная слойка* | 1 |
| • Начинка фруктовая Денфрут со вкусом Клюквы Т 065.00 * | 42 |

Технология

- Замес теста из всех ингредиентов по рецептуре на двух скоростях: 2 мин на 1-ой и 6 мин на 2-ой. Треть воды необходимо заменить чешуйчатым льдом.
- Оставить тесто на отлежку при температуре +2...+4 °С в течение 30 мин.
- Раскатать тесто до 20 мм, положить в центр пласта маргарин, завернуть конвертом.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм.
- Сложить в 3 раза и оставить на отлежку при температуре +2...+4 °С в течение 40 мин.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм.
- Раскатать до толщины 3 мм. Сформировать изделия.
- Расстойка 40-60 мин при температуре 38 °С и влажности 80%.
- Выпекать при температуре 210-220 °С в течение 15-30 мин в зависимости от массы изделий.

**Ингредиенты из ассортимента нашей компании.*

Слойка пшенично-ржаная «Гурке»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|--|---------------------------------|
| • Густая закваска | 57 |
| • Мука ржаная обдирная | 27 |
| • Мука пшеничная первого сорта | 40 |
| • Вода (лед) | 49 |
| • Дрожжи прессованные | 7 |
| • Соль | 1,5 |
| • Солод сухой ферментированный | 5 |
| • Кориандр молотый | 0,1 |
| • Тмин молотый | 0,1 |
| • Маргарина на слоение | 35 |
| • Творожный продукт | 20,4 |
| • Улучшитель DENFAI 17.03 “Ржаная слойка”* | 16 |
| • Начинка овощная Денфрут Огурец-укроп N 815.01* | 4,08 |
| • Стабилизатор Гелеон 125 С* | 0,52 |

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Технология

- Замес теста из всех ингредиентов по рецептуре на двух скоростях: 2 мин на 1-ой и 10 мин на 2-ой. Треть воды необходимо заменить чешуйчатым льдом.
- Оставить тесто на отлежку при температуре +2...+4°С в течение 20 мин.
- Раскатать тесто до 20 мм, положить в центр пласта маргарин, завернуть конвертом.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм.
- Сложить в 3 раза и оставить на отлежку при температуре +2...+4°С в течение 20 мин.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм.
- Раскатать до толщины 5 мм.
- Отсадить начинку и сформировать пирожки.
- Расстойка 60-70 мин при температуре 36°С и влажности 80%.
- Выпекать при температуре 210-220°С в течение 15-30 мин. в зависимости от массы изделий.

Слойка пшенично-ржаная «По-итальянски»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|--|---------------------------------|
| • Густая закваска | 57 |
| • Мука ржаная обдирная | 27 |
| • Мука пшеничная первого сорта | 40 |
| • Вода (лед) | 49 |
| • Дрожжи прессованные | 7 |
| • Соль | 1,5 |
| • Солод сухой ферментированный | 5 |
| • Кориандр молотый | 0,1 |
| • Тмин молотый | 0,1 |
| • Маргарина на слоение | 35 |
| • Творожный продукт | 20,04 |
| • Улучшитель DENFAI 17.03 “Ржаная слойка”* | 16 |
| • Начинка овощная Денфрут Зелень-чеснок N 820.00 * | 4,08 |
| • Стабилизатор Гелеон 125 С* | 0,52 |

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Технология

- Замес теста из всех ингредиентов по рецептуре на двух скоростях: 2 мин на 1-ой и 10 мин на 2-ой. Третью воды необходимо заменить чешуйчатым льдом.
- Оставить тесто на отлежку при температуре $+2...+4^{\circ}\text{C}$ в течение 20 мин. 3. Раскатать тесто до 20 мм, положить в центр пласта маргарин, завернуть конвертом. 4. Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм. 5. Сложить в 3 раза и оставить на отлежку при температуре $+2...+4^{\circ}\text{C}$ в течение 20 мин. 6. Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм. 7. Раскатать до толщины 5 мм. 8. Отсадить начинку и сформировать пирожки. 9. Расстойка 60-70 мин при температуре 36°C и влажности 80%. 10. Выпекать при температуре $210-220^{\circ}\text{C}$ в течение 15-30 мин в зависимости от массы изделий.

Слойка пшенично-ржаная «Гарлик»

| <i>Компоненты</i> | <i>Норма закладки сырья, кг</i> |
|---|---------------------------------|
| • Густая закваска | 57 |
| • Мука ржаная обдирная | 27 |
| • Мука пшеничная первого сорта | 40 |
| • Вода (лед) | 49 |
| • Дрожжи прессованные | 7 |
| • Соль | 1,5 |
| • Солод сухой ферментированный | 5 |
| • Кориандр молотый | 0,1 |
| • Тмин молотый | 0,1 |
| • Маргарина на слоение | 35 |
| • Творожный продукт | 20,4 |
| • Улучшитель DENFAI 17.03 “Ржаная слойка”* | 16 |
| • Начинка овощная Денфрут по-итальянски с травами N 805.00* | 4,08 |
| • Стабилизатор Гелеон 125 С* | 0,52 |

*Ингредиенты из ассортимента нашей компании.

SELENIT.SU

Тел: (343) 28-777-53

E-mail: office@selenit.su

Технология

- Замес теста из всех ингредиентов по рецептуре на двух скоростях: 2 мин на 1-ой и 10 мин на 2-ой. Треть воды необходимо заменить чешуйчатым льдом.
- Оставить тесто на отлежку при температуре +2...+4°С в течение 20 мин.
- Раскатать тесто до 20 мм, положить в центр пласта маргарин, завернуть конвертом.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм.
- Сложить в 3 раза и оставить на отлежку при температуре +2...+4°С в течение 20 мин.
- Раскатать до 20 мм и сложить в 3 раза и еще раз раскатать до 20 мм.
- Раскатать до толщины 5 мм.
- Отсадить начинку и сформировать пирожки.
- Расстойка 60-70 мин при температуре 36°С и влажности 80%.
- Выпекать при температуре 210-220°С в течение 15-30 мин в зависимости от массы изделий.