Кулич «Княжеский»

Петушок издавна символизирует солнце и считается вестником света и утренней зари. Является одним из самых любимых образов в народных ремеслах, его изображение можно встретить в вышивке на одежде, скатертях, рушниках и полотенцах, а также в резных узорах старинных пряничных досок. Этот традиционный мотив, переходящий из поколения в поколение, и сегодня легко находит свое место в современном оформлении. Белоснежная зефирная помадка, небольшие акценты в виде миниатюрных баранок и цветков мака и ярко-красный пряничный петушок — наш вариант подобной отделки традиционного сдобного дрожжевого кулича с изюмом.

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,50 кг
Сахар	35,00 кг
Яйца куриные	30,00 кг
Маргарин 82 %	30,00 кг
Виноград сушеный (изюм)	30,00 кг
Вода, около	33,00 л
Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,40–0,44 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120–150 мин
Температура выпечки	210–180 °С
Продолжительность выпечки	40–45 мин



Примечания

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яйца по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки АНТИШИМ в количестве 0,075 – 0,10 % к массе муки.