Слойка «Купеческая»

Легкая воздушная слойка с тонким плетением в форме нарядного праздничного кокошника. Этот старинный женский головной убор является символом русского национального костюма.
Оригинальный внешний вид выпечки вместе с красной ягодной начинкой, тонким вкусом и изысканным ароматом ненароком отсылает к стилистике тех времен и возрождению интереса к русскому культурному коду.

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ ГЛЮТЕН	3,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,50 кг
Сахар	8,00 кг
Маргарин 82 %	8,00 кг
Яйца куриные	5,00 кг
Молоко сухое	4,00 кг
Маргарин на слоение	40,00 кг
Вода, около	50,00 л

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	18–20 ºС
Продолжительность отлежки в холодильнике	15–20 мин
Слоение	1 х 3 слоя
Слоение	1 х 3 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике	10 мин
Слоение	1 х 3 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике	10 мин
Конечная раскатка на изделия	3,5 мм
Масса тестовой заготовки	0,06–0,12 кг
Форма изделий	разнообразная
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин (Т = 27–33 ºС, W = 75%)
Температура выпечки	230–190 ºС, с паром
Продолжительность выпечки	16–22 мин

