

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокільники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-24(34)
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua



«OLIMPIUM» LLC

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-24(34)
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

Бріош з заварним кремом Екстра



Назва сировини	Кількість, кг
Цукор	0,070
Борошно вищого ґатунку	0,435
Свіжа цедра лимона	0,010
Масло вершкове	0,050
Дріжджі пресовані	0,020
Поліпшувач «Олімпіум Здоба»	0,024
Яйця	0,075
Молоко	0,200
Крем «Олімпіум Екстра» (для крему)	0,105
Вода (для крему)	0,300
Кранчі\крамбл\горіхи	0,100
Всього:	1,389

Технологія приготування

1. Дріжджі, цукор, тепле молоко (35°C), цедру лимона, 1\4 борошна змішати. Залишити опару підходити. Додати яйця, решту борошна, поліпшувач «Олімпіум Здоба» та топлене масло. Замісити тісто на 1 швидкості протягом 7 хвилин. Потім на 2-ій швидкості 5хв. Залишити тісто підходити, протягом 30 хвилин при t 27°C та вологості 60%.
2. Приготувати крем: Змішати сухий крем з водою, залишити відпочити 5 хвилин.
3. Розкачати тісто, шириною 6 мм, намастити кремом, сформувати рулет, розрізати, перевернути косу та вкласти в форму. Змастити яйцем чи вершками, присипати кранчами чи крамблом або горіхами.
4. Вистоювання тістових заготовок 40 хвилин при t 27°C та вологості 60%.

5. Випікати при t 170°C протягом 30 хвилин.