

Синнабоны с корицей и кремом маскарпоне

Технологическая карта

Ингредиенты	% к общему объёму муки	Вес в г
Опара:		
Закваска зрелая 50% гидратации	100%	50
Мука пшеничная высший или 1 сорт	100%	50
Вода комнатной температуры	45-50%	22-25
Выход		122-125
Тесто:		
Опара	30%	120
Мука пшеничная высший или 1 сорт	100%	400
Молоко холодное 6-8 С	37-50%	150+50
Яйцо 1 шт	15%	55-65
Сахар	12%	50
Масло	15%	60
Соль	2%	7
Выход		842-902
Начинка:		
Сахарный песок коричневый		130
Сливочное масло		80
Корица		10
Крем с маскарпоне:		
Маскарпоне		250
Сливочное масло		50
Мелкий сахарный песок или пудра		150

Смазка:		
Яйцо 1 шт		55-65
1 ч. ложка молока		5

Примечание: в тесто можно урезать количество сахара до 30 г, так как сахара много в начинке и креме.

Технологический процесс:

Для **опары** смешать все ингредиенты и оставить при температуре 26-28 С.

Признаки зрелой опары на левито мадре:

- 1) увеличение в объёме в 3 раза
- 2) мягкость при нажатии
- 3) кисломолочный запах и вкус
- 4) внутренняя пористая структура ферментированного теста
- 5) хорошее состояние клейковины: тесто сухое, шёлковое, не липкое

Тайминг:

При Т воздуха 26-28 С от 3х до 5ти часов
 При Т воздуха 24-26 С 6 - 8 часов
 При температуре ниже 24 С от 6 часов
 Выше 28 градусов не рекомендуется

Тесто

Для теста смешиваем левито мадре 120 г и всю муку 400 г, добавляем 150 г холодного молока из холодильника, 50 г сахара и яйцо. Хорошо вымешиваем тесто до гладкости, затем добавляем соль 7 г и молоко по 10 г до получения нужной консистенции.

Автолиз 10 мин при комнатной температуре.

Вносим всё масло 60 г маленькими порциями (по 10 г) и хорошо вымешиваем тесто. В тестомесе тесто должно собраться на крюк, и дежа должна быть почти чистой.

Замес до гладкости (средней степени развития клейковины).

Добиваемся податливого нелипкого теста, которое можно оформить в гладкий шар.

Замес в тестомесе 10-15 минут на второй скорости
 Ручной замес 15-30 минут

Температура теста 24-25 С. Если тесто перегревается, отправляем его на отдых в холодильник (10-15 минут).

Брожение

Тесто выбраживаем до увеличения в 2 раза примерно 3 часа при температуре теста 24-25 С.

Для **комбинированного брожения** дайте первый старт в тепле, до видимого увеличения (примерно 2 часа при температуре теста 24-25 С), то есть дождитесь, что тесто начнёт расти, и отправьте тесто в холодильник на всю ночь (8 -15 часов). Убедитесь, что температура в холодильнике не ниже + 4 С, в идеале + 5-8 С.

Предформовка

Если тесто было в холоде до формовки, дать ему нагреться до мягкого состояния. Если брожение было в тепле, наоборот, перед формовкой поставить в холод на 30-60 минут. С чуть охлаждённым тестом проще работать на формовке.

Раскатайте тесто в пласт размером 30-40 x 40-50 см, толщиной 5 мм, важно чтобы пласт был прямоугольным, равномерным по толщине и не получилось дырочек.

Формовка

Нанести мягкое масло ровным слоем на заготовку. Один край не промазывать, чтобы хорошо закрепить его при сворачивании в рулет. После этого посыпать сахаром с корицей. Далее заворачиваем тесто в рулет. Чистый край обрабатываем влажной рукой и заворачиваем рулет. Кулинарной (или зубной) нитью разрезаем рулет на нужное количество синнабонов толщиной примерно по 3 см. Размещаем синнабоны в форме, смазанной сливочным маслом, или на противне, на пергамент для выпечки. Накрываем, чтобы не заветрелись и оставляем на расстойку.

Расстойка

Расстойка примерно 4,5 часа в температуре 26-28 С. В более холодных условиях расстойка займёт больше времени. Расстойка окончена, когда каждая булочка увеличилась в 3 раза, стала похожа на студень и ямка при нажатии разглаживается медленно.

Выпечка

Нанести смазку.

Выпекать при температуре духовки 180 С 20-25 минут на противне или 35-40 минут в керамической форме, статический режим верх/низ.

Крем с маскарпоне

Пока синнабоны выпекаются, приготовить крем. Соединить масло и сыр, аккуратно вымесить. Внести сахар частями и вымесить снова. Крем используем при подаче рядом с синнабоном в тарелке или как заливку, в этом случае делаем его жиже (добавляем 50 г молока) и заливаем готовые синнабоны в форме.

Примечание:

Если у вас сильная мука с высоким содержанием белка, температура теста на выходе должна быть 25-26 С.

Брожение сильной муки всегда дольше из-за низкой активности ферментов муки. Для ускорения процесса добавляем 5 г неферментированного белого солода вместе с другими ингредиентами. Далее следуем технологии.