



Рекомендации по выпечке замороженных полуфабрикатов дрожжевых слоеных изделий

Самса

Наименование SKU:

- с тыквой
- с сыром
- с курицей
- с говядиной

Рекомендации по приготовлению:

	Дефростация	Выпечка
Печь конвекционная без пара	При комнатной температуре в течении 30-40 мин.	Выпекать при $t = 190 - 200^{\circ}\text{C}$ в течении 18-22мин.
Печь конвекционная с паром (пароконвектомат)	Не требуется предварительная разморозка	Сначала выпекать при $t = 180^{\circ}\text{C}$ с паром. Время выпечки и объём поступающего пара зависит от особенностей оборудования. Далее, при $t = 170^{\circ}\text{C}$ выпекать в течении 18-23 мин.

Рекомендации:

- ✓ Использовать бумагу для выпечки
- ✓ Не складывать горячие изделия друг на друга

- ✓ Не ставить изделие остывать где дует холодный ветер, т.к. изделие потеряет форму
- ✓ Не убирать горячие изделия с противня, дать остыть

Информация носит рекомендательный характер. Под каждое оборудование необходимо подбирать индивидуальные настройки. Для получения более подробной информации проконсультируйтесь с нашим менеджером.