



Рекомендации по выпечке замороженных полуфабрикатов

Круассаны на сливочном масле

- Наименование SKU:**
- (!) без начинки
 - (!) с миндалем и миндальным кремом
 - (!) с шоколадной начинкой
 - (!) с ветчиной и сыром
 - (!) с малиновой начинкой

Рекомендации по приготовлению:

	Дефростация	Выпечка
Печь конвекционная без пара	Не требуется предварительная разморозка	Выпекать 20 - 25 мин. при $t = 160 - 165^{\circ}\text{C}$ в режиме конвекции или при $t = 170 - 175^{\circ}\text{C}$ без конвекции

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.