



Рекомендации по выпечке замороженных *полуфабрикатов* дрожжевых слоеных изделий

Слойки

Наименование SKU:

- Слойки
- Розаны
- Улитки
- Ватрушка «Венгерская»
- Кленовый пекан
- Тречча
- Шоссоны
- Штрудели

Рекомендации по приготовлению:

	Дефростация	Выпечка
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 15-16 мин.
Печь конвекционная без пара	При комнатной температуре в течении 20-30 мин.	Выпекать при $t = 180^{\circ}\text{C}$ в течении 15-20 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.