



Рекомендации по выпечке замороженных *полуфабрикатов* бездрожжевых слоеных изделий *Хачапури*

Наименование SKU:

- с сыром и базиликом,
- с ветчиной и сыром,
- с курицей и сыром,
- с салями/грибами/слив. соусом
- с салями/грибами и томатн.соусом
- с брынзой
- с зеленью и адыгейским сыром

Рекомендации по приготовлению:

	Дефростация	Выпечка
Печь конвекционная без пара	При комнатной температуре в течении 20-30 мин.	Выпекать при $t = 190 - 200^{\circ}\text{C}$ в течении 15-20мин.
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 15-20мин.

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.