Рекомендации по выпечке замороженных *полуфабрикатов* дрожжевых слоеных изделий

Слойки

Наименование SKU:

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

Рекомендации по приготовлению:

	Дефростация	Выпечка
Печь конвекционная с паром (пароконвектомат)	Не требуется предварительная разморозка	Сначала выпекать при t= 180°С с паром. Время выпечки и обьём поступающего пара зависит от особенностей оборудования. Далее, при t=170°С выпекать в течении 15-16 мин.
Печь конвекционная без пара	При комнатной температуре в течении 20-30 мин.	Выпекать при t= 180гр. 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.