

Рекомендации по работе с готовыми замороженными изделиями, требующими допекания (РВК)

Римские пиццы

- Наименование SKU:**
- (!) «Груша и горгонзола»
 - (!) «Цыпленок с песто»
 - (!) «Пепперони»
 - (!) «Четыре сыра»
 - (!) «Баварская мясная»
 - (!) «Маргарита»

	Дефростация	Выпечка
Домашний духовой шкаф	Не требуется предварительная разморозка	Разогреть духовой шкаф до 210 °С, выложить пиццу на решетку. Выпекать 11 мин.
MerryChef e2s HP:		Поместить в печь при t =255°С на 2 минуты, обдув 50, микроволны 55
TurboChef Sota		Поместить в печь при t=280°С на 2:10 мин., время 100%, верхний обдув 80, нижний обдув 80, микроволны 80
Unox		Для малокомпонентных пицц: t = 180 °С, вентилятор – режим «3», пар – режим «0» на 6 мин; Для многокомпонентных пицц: t = 180 °С, вентилятор – режим «3», пар – режим «0» на 7-7,5 мин.
Пароконвектоматы		Индивидуальные настройки. Время около 2,5 мин.

Изделие уже выпечено на 70-90%. Требуется допекание в печи.

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

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