



Рекомендации по выпечке замороженных полуфабрикатов

Круассаны Классические

Наименование SKU:

- (!) с шоколадной начинкой
- (!) без начинки

Рекомендации по приготовлению:

	Дефростация	Выпечка
Печь конвекционная с паром (пароконвектомат)	Не требуется предварительная разморозка	Сначала выпекать при $t = 160-170^{\circ}\text{C}$ с паром. Время выпечки и объём поступающего пара зависит от особенностей оборудования. Далее, при $t = 160-170^{\circ}\text{C}$ без пара в течении 18-22 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.