



Рекомендации по выпечке замороженных полуфабрикатов

Булочки для сэндвичей

Наименование SKU: • Хлеб для сэндвичей Пшеничный • Хлеб для сэндвичей Солодовый

Рекомендации по приготовлению:

	Дефростация	Расстойка	Выпечка
Печь конвекционная без пара	Изделие необходимо поместить в форму, дефростировать при комнатной температуре в течение 60-90 мин	На изделия делаются насечки. Перед началом работы расстоечный шкаф разогреть на максимальной мощности в течение 10-15 мин. Температура внутри расстоечного шкафа должна быть 35-40°C. На дне расстоечного шкафа установить противень, в котором при работе всегда должна находиться вода. Время расстойки 60-80 минут.	Расстойные заготовки ставят в предварительно разогретую печь. Выпекать при $t = 180^{\circ}\text{C}$ в течение 15-18 минут.

Рекомендации:

✓ После расстойки изделия визуально должны увеличиться в объеме в 2- 2,5 раза. Это нормально.

✓ При слишком интенсивном цвете изделия рекомендуем уменьшить температуру выпекания

✓ В течение первых 10 минут дверцу печи открывать нельзя, т.к. от доступа холодного воздуха изделия могут «осесть».

✓ При появлении слишком сухой корочки рекомендуем проверить наличие воды в расстоечном шкафу

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