

Рекомендации по выпечке замороженных полуфабрикатов бездрожжевых слоеных изделий

Штрудели

Наименование SKU:

- с вишней,
- со шпинатом и сыром
- с яблоком,
- с курицей
- ветчина и сыр
- с мясом

Рекомендации по приготовлению:

	Дефростация	Выпечка
Печь конвекционная без пара	При комнатной температуре в течении 20-30 мин.	Выпекать при $t = 190 - 200 \text{ }^\circ\text{C}$ в течении 15-20 мин.
Печь конвекционная с паром (пароконвектомат)	Не требуется предварительная разморозка	Сначала выпекать при $t = 180 \text{ }^\circ\text{C}$ с паром. Время выпечки и объём поступающего пара зависит от особенностей оборудования. Далее, при $t = 170 \text{ }^\circ\text{C}$ выпекать в течении 15-20 мин.

Рекомендации:

- ✓ Использовать бумагу для выпечки
- ✓ Не ставить изделие остывать где дует холодный ветер, т.к. изделие потеряет форму
- ✓ Не складывать горячие изделия друг на друга
- ✓ 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.