

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 °C в течении 15-20мин.
Печь конвекционная с паром (пароконвектомат)	Не требуется предварительная разморозка	Сначала выпекать при t= 180°C с паром. Время выпечки и объём поступающего пара зависит от особенностей оборудования. Далее, при t=170°C выпекать в течении 15-20мин.

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.