



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

Багеты

Наименование SKU: • французский чесночный, 32 см • французский классический, 32 см

	Дефростация	Выпечка
Печь конвекционная с паром (пароконвектомат)	При комнатной температуре в течении 30-40 мин	Выпекать при $t = 210-220^{\circ}\text{C}$ в течении 6-8 мин., в начале выпекания добавить пар.
Печь конвекционная без пара		Выпекать при $t = 210-220^{\circ}\text{C}$ в течении 6-8 мин.

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

Рекомендации:

✓ Для получения красивой глянцевой корочки рекомендуем отпекать изделие с паром

✓ Если у готового изделия образовалась толстая корочка — необходимо уменьшить время выпекания

✓ После того, как изделие достали из печи, нужно дать отдохнуть на протвене 2-3 мин.

Информация носит рекомендательный характер. Для получения более подробной информации проконсультируйтесь с нашим менеджером.