Рекомендации по выпечке замороженных полуфабрикатов

Круассаны «Премиум»

Наименование SKU:

- с варёной сгущёнкой
- с шоколадом
- с ванильным кремом
- с ветчиной и сыром
- без начинки

Рекомендации по приготовлению:

	Дефростация	Выпечка
Печь конвекционная с паром (пароконвектомат)	Не требуется предварительная разморозка	Сначала выпекать при t= 170°С с паром. Время выпечки и обьём поступающего пара зависит от особенностей оборудования. Далее, при t=160°С без пара в течении 15-16 мин.
Печь конвекционная без пара	При комнатной температуре в течении 20-30 мин.	Выпекаем первые 10 мин. при t =150-155°С Далее увеличиваем температуру до 170°С и выпекаем 8-9 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.