



Рекомендации по работе с Тестом для пиццы

Наименование SKU: • Тесто для пиццы (колобки)

Рекомендации по приготовлению:

Дефростация	<ol style="list-style-type: none">1. Достать шары теста из коробки, убрать индивидуальную упаковку.2. Поместить шары теста в пластиковые лотки, так чтобы шары не соприкасались ни со стенками лотка ни между собой.3. Прикрыть сверху лоток с тестом — для предотвращения заветривания.4. После этого поместить лотки в холодильник/холодильную камеру при $t=4\pm 2^{\circ}\text{C}$ для размораживания на 18-24 часа.5. Достать лотки с размороженным тестом, измерить t теста (она будет $+3...+5^{\circ}\text{C}$). <p>Тесто готово к использованию. Выньте дефростированное тесто из холодильника, поместите на рабочий стол и сразу приступайте к работе с тестом, раскатывая и растягивая его до нужного диаметра и формуя заготовку. Время и температура выпекания зависит от типа и модели печи.</p>
--------------------	---

Рекомендации:

✓ После дефростации тесто хранить в холодильнике при $t=4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 3-х суток.

✓ Формовка изделий производится только из охлажденного теста

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

