

# Инструкция по выпечке булочек



## Хранение

- Продукцию необходимо хранить при температуре  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Во избежание вымораживания изделий, хранение обязательно производите в плотно закрытых (завязанных) целлофановых пакетах;

## Размораживание

- Размораживать изделия можно на открытом воздухе (1-1,5 часа в целлофановом пакете), в среднетемпературном холодильнике (3,5-4 часа в целлофановом пакете) или в расстоечном шкафу (30-40 минут), при температуре  $35-37\text{ }^{\circ}\text{C}$  и влажности 75 %; При выпечке в пароконвектомате булочки можно не размораживать, а задать режим размораживания программно.

### Расстоечный шкаф



При оперативной выпечке продукцию можно **не размораживать**. При этом булочка будет более сухой и срок реализации сократится.

## Выпечка

- Если размораживание **не производилось** или производилось на открытом воздухе или в среднетемпературном холодильнике, то перед посадкой в печь, изделия увлажняются из распылителя, с расстояния 15-20 см.



- Перед посадкой продукции, печь разогревают до  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ , а после температуру снижают до указанной в таблице. При выпечке **без размораживания** время выпечки увеличивают на 1-3 минуты от указанного в таблице.

1.Хранить продукцию при температуре -18 градусов. **Во избежании вымораживания поверхности хранения производить строго в закрытых целлофановых пакетах.**

2.Размораживание производить в расстоечном шкафу или на открытом воздухе.

3. На открытом воздухе размораживание производить в целлофановом пакете, при комнатной температуре воздуха.

**3.Перед посадкой изделия печь нагреть до 200 градусов.**

<b>Номенклатура</b>	<b>Технология</b>		
	<i>размораживание в расстоечном шкафу</i>	<i>выпечка при температуре</i>	<i>выпечка по времени</i>
Бабушкин 0,05 кг	30 мин	165-170	1-2 мин
Бородинская 0,03 кг	30 мин	165-170	1-2 мин
Венгерская 0,04 кг	30 мин	165-170	1-2 мин
Дачная 0,04	30 мин	165-170	1-2 мин
Еврохлеб 0,04 (Евробулочка)	30 мин	165-170	1-2 мин
Зальцбургская 0,03 кг	30 мин	165-170	1-2 мин
Итальяно 0,04 кг	30 мин	165-170	1-2 мин
Кантри 0,03	30 мин	165-170	1-2 мин
Корншпиц 0,075 кг	30 мин	165-170	1-2 мин
Кукурузная 0,05 кг	30 мин	165-170	1-2 мин
Минибагет отрубной 0,04	30 мин	165-170	1-2 мин
Минибагет французский 0,04 кг	30 мин	165-170	1-2 мин
Французская 0,04кг	30 мин	165-170	1-2 мин
Французская с кунжутом 0,04 кг	30 мин	165-170	1-2 мин
Чесночная 0.03 кг	30 мин	165-170	1-2 мин
Чешский 0,06 кг	30 мин	165-170	2-3 мин
Чико 0,03 кг	30 мин	165-170	1-2 мин
<b>Изделия для фаст-фуда</b>			
Гамбургер 0,06, 0,08 кг	30 мин	не требуется	
Хот-дог 0,07 кг	30 мин	не требуется	