

## **Инструкция по выпечке сдобных изделий**



### **Хранение**

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

### **Размораживание**

- Перед выпечкой, изделие необходимо разморозить и расстойть (ферментировать). В продукции содержатся живые дрожжевые культуры, которые после размораживания пробуждаются и насыщают углекислым газом тестовые заготовки, давая им высокий подъем и хорошую пористость. Идеальные условия для ферментации дрожжей создает расстойный шкаф.



Размораживать изделие также можно в расстойном шкафу, при температуре  $35-37\text{ C}^{\circ}$  и влажности 75%. Замороженные изделия раскладываются на противне. Противень помещается в расстойку на 1-1,5 часа. Время окончательной расстойки регулируется визуально, пекарем (поваром).

Если изделие заморожено в полуфабрикате, то перед выпечкой его достаточно разморозить в расстойном шкафу (30-40 мин) или на открытом воздухе (1-1,5 часа)

### **Выпечка**

- По окончании расстойки изделия увлажняются из распылителя на расстоянии 15-20 см и отправляются в предварительно разогретую (до  $200\text{ C}^{\circ}$ ) печь.
- После посадки противней, температура в печи снижается до указанной в таблице.



## Режимы выпечки

### Инструкция по приготовлению замороженных слоеных и сдобных изделий.

1. Хранить продукцию при температуре -18 градусов. Во избежание вымораживания поверхности, хранение производить строго в закрытых целлофановых пакетах.

2. Размораживание производить в расстоечном шкафу или на открытом воздухе. Расстойка (ферментация) производится в расстоечном шкафу, при температуре 35-37 градусов и влажности до 75%

3. На открытом воздухе размораживание производить под целлофановым пакетом

#### 4. Перед посадкой изделия печь нагреть до 200 градусов.

Номенклатура	ТЕХНОЛОГИЯ		
<b>Сдобные изделия</b>	<b>Размораживание+расстойка</b>	<b>Температура выпечки</b>	<b>Время выпечки</b>
Кольцо с творогом и изюмом 0,15 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	18-20 мин
Конверт с творогом 0,1 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Конверт с черной смородиной 0,1 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Конверт с яблоком 0,1 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с абрикосом 0,07 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с вареной сгущенкой 0,07 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с клубникой 0,07 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с шоколадом 0,07 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Пирожок с вишней 0,07 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Пирожок с творогом 0,07 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Пирожок с яблоком 0,07 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Пирожок со свежей смородиной 0,07 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Рулетики маковые 0,12 кг, т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Сердечко с малиной 0,1 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Терновер с творожно-кокосовой начинкой, 0,07 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Уголок с вишней, 0,1 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
<b>Минисдоба</b>	<b>Размораживание+расстойка</b>	<b>Температура выпечки</b>	<b>Время выпечки</b>
Конверт с малиной 0,05 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	13-15 мин
Конверт с творогом 0,05 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	13-15 мин
Конверт с черной смородиной 0,05 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	13-15 мин
Пирожок с картофелем 0,05 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	13-15 мин
Пирожок с картофелем и печенью 0,05 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	13-15 мин
Пирожок с клубникой 0,05 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	13-15 мин
Пирожок с курицей 0,05 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	13-15 мин
Пирожок с рисом и яйцом 0,05 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	13-15 мин
Уголок с вишней 0,05 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	13-15 мин
<b>Сытные пироги</b>	<b>Размораживание+расстойка</b>	<b>Температура выпечки</b>	<b>Время выпечки</b>
Конверт с капустой 0,12 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	17-20 мин
Пирог ржаной с капустой 0,12 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	17-20 мин
Пирог ржаной с рисом и яйцом 0,12 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	17-20 мин
Рулетики с сосиской 0,08 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	16-18 мин