

Инструкция по выпечке кишей из слоеного теста



Хранение

- Продукцию необходимо хранить при температуре $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Во избежание вымораживания изделий, хранение обязательно производите в плотно закрытых (завязанных) целлофановых пакетах;
- Размораживать изделия можно на открытом воздухе (1,5-2 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 можно не размораживать, а задать режим размораживания программно.



Выпечка

- Перед посадкой в печь киши следует увлажнить из распылителя, печь разогреть до $200\text{ }^{\circ}\text{C}$, после посадки температуру опустить до $165-175\text{ }^{\circ}\text{C}$
Выпекать 3-5 минут