



## **Инструкция по выпечке слоеных изделий**

### **Хранение**

- Продукцию необходимо хранить при температуре - 18 С°. Во избежание вымораживания изделий, хранение обязательно производите в плотно закрытых (завязанных) целлофановых пакетах;

### **Размораживание**

#### **Расстоечный шкаф**

- Перед выпечкой, изделие необходимо разморозить и расстоять (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 расстоечный шкаф . Размораживать изделие также можно в расстоечном шкафу, при температуре 35-37 С° и влажности до 75 % . Замороженные изделия раскладываются на противне. Противень помещается в расстойку на 1-1,5 часа. Время окончательной расстойки регулируется визуально, пекарем (поваром).



### **Выпечка**

- По окончании расстойки изделия увлажняются из распылителя на расстоянии 15-20 см от изделия и отправляются в предварительно разогретую (до 200 С°) печь.
- После посадки противня, 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 хранения 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 75%

3. На открытом воздухе размораживание производить под целлофановым пакетом

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

Номенклатура	ТЕХНОЛОГИЯ		
<i>Круассаны</i>	<i>Размораживание+расстойка</i>	<i>Температура выпечки</i>	<i>Время выпечки</i>
Круассан без начинки, 0,055 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	12-15 мин
Круассан без начинки, 0,07 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с абрикосовым джемом, 0,07 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с банановым джемом, 0,07 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с банановым джемом, 0,1 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с ванильным кремом, 0,07 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с ванильным кремом, 0,1 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с клубничным джемом, 0,07 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с малиновым джемом, 0,07 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с сыром, 0,1 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с шоколадным кремом, 0,07 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан с шоколадным кремом, 0,1 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Круассан со сгущенкой, 0,07 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	15-18 мин
<i>Минислойка</i>	<i>Размораживание+расстойка</i>	<i>Температура выпечки</i>	<i>Время выпечки</i>
Минислойка дениш с изюмом, 0,03 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	8-10 мин
Минислойка дениш с маком, 0,03 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	8-10 мин
Минислойка с ананасовой начинкой, 0,035	40-60 мин	165-170 градусов	8-10 мин
Минислойка с картофелем и сыром, 0,04 т/з	40-60 мин	165-170 градусов	8-10 мин
Минислойка с клубничной начинкой, 0,035 кг	40-60 мин	165-170 градусов	8-10 мин
Минислойка Дениш с корицей, 0,03 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	8-10 мин
Минислойка с грушевой начинкой, 0,035 кг	40-60 мин	165-170 градусов	8-10 мин
Минислойка с малиновой начинкой, 0,035 кг	40-60 мин	165-170 градусов	8-10 мин
Минислойка с яблочной начинкой, 0,035 кг	40-60 мин	165-170 градусов	8-10 мин
Сиртаки 0,05 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	8-10 мин

Номенклатура	ТЕХНОЛОГИЯ		
	<i>Размораживание+расстойка</i>	<i>Температура выпечки</i>	<i>Время выпечки</i>
<b><i>Слоеные изделия</i></b>			
Слойка с клубничной начинкой, 0,07 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Слойка с малиновой начинкой, 0,07 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Слойка с малиновой начинкой, 0,1 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Слойка со смородиновой начинкой, 0,1 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Слойка "Сосиска в тесте" 0,05 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	12-15 мин
Слойка "Сосиска в тесте", 0,1 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Слойка с абрикосовой начинкой, 0,07 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Слойка с адыгейским сыром, 0.1 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Слойка с ветчиной и сыром 0,09 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Слойка с вишневой начинкой, 0,1 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Слойка с картофелем и грибами, 0,1 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Слойка с картофелем и печенью, 0,1 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Слойка с курицей и грибами 0,09 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Слойка с маковой начинкой, 0,07 кг т/з	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
Слойка с печенью 0,09 кг т.з.	60-90 мин	165-170 градусов	15-18 мин
<b><i>Штрудели</i></b>			
Мини-штрудель "Вишнево-творожный", бездрожжевой 0,06 кг т/з	60-80 мин	165-170 градусов	14-17 мин
Мини-штрудель "Яблоко-груша", бездрожжевой 0,06	60-80 мин	165-170 градусов	14-17 мин
Миошь (Корзинка), без начинки, 0,065 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	10-12 мин
Штрудель яблочный бездрожжевой, 0,2 кг т/з	40-60 мин	165-170 градусов	20 -22 мин