**ИНСТРУКЦИЯ**

 **по выпечке замороженных полуфабрикатов**

Если Вы хотите получить изделия хорошего качества, предлагаем Вам в помощь эту краткую инструкцию по выпечке замороженных полуфабрикатов.

**Слойка дрожжевая (сдоба):**

Изделия на противне ставятся в расстоечный шкаф. Температура в шкафу +35 +38 градусов. При увлажнении расстоечной камеры до 75-80% - время расстойки 60-90 минут. Время расстойки зависит от процесса размораживания. Изделия должны увеличиться в объеме до 2-х раз. Если изделия предварительно разморозить при комнатной температуре на противне, тогда время расстойки заметно уменьшается.

**Слойка бездрожжевая:**

Изделия не требуют расстойки. Размораживание при комнатной температуре составляет 20-30 минут.

**2.Выпечка.**

**Слойка дрожжевая (сдоба):**

Печь разогревается до 220 градусов. Расстоявшиеся изделия без тряски ставятся в конвекционную печь. Выпекаются при температуре в 180 градусов. Время выпечки 15-20 минут. Пропекаемость можно определить следующим образом: поверхность готового изделия должна быть равномерно окрашена до золотистого оттенка, снизу изделия должны иметь такой же цвет.

**Слойка бездрожжевая:**

Печь разогревается до 220 градусов. Расстоявшиеся изделия без тряски ставятся в конвекционную печь. Выпекаются при температуре в 200-220 градусов. Время выпечки 15-20 минут. Пропекаемость можно определить следующим образом: поверхность готового изделия должна быть равномерно окрашена до золотистого оттенка, снизу изделия должны иметь такой же цвет.

**Срок реализации** изделия с момента выемки из печи – 16 часов.

**Срок хранения** изделий при температуре +2-6 градусов:

- со сладкими начинками – 36 часов;

-с мясными и другими начинками -24 часа.

**Приятного аппетита!**