**ВАЖНО!**

**Некоторые тонкости к инструкции по расстойке и выпечке.**

**Размораживание:**

Замороженные изделия раскладываются на противень, выстланный бумагой для выпечки (калькой) вощеной стороной вверх с расстоянием 5 см между ними. Процесс размораживания (без сквозняков!) идет при комнатной температуре (18-22°С) приблизительно 45-60 мин.

Размораживать до такого состояния, чтобы проминалось пальцем при легком нажатии. Для каждой начинки - отдельный противень.

 **Расстойка.**

Размороженные изделия на противне ставятся в расстоечный шкаф.

Время расстойки 60-90 мин. при температуре в шкафу 40-50°С. В нижнем поддоне шкафа всегда должна быть вода. Расстоявшиеся изделия без тряски ставят в разогретую до температуры выпечки 180-210°С печь.

**Выпечка:**

Температура выпечки 180-210°С, время выпечки 10 -18 мин *(до золотистого цвета).*

Перед укладкой в печь промазать изделия “болтушкой” из яичного порошка, что придаст готовой продукции глянец и красивый вид.

Нельзя открывать дверцу печки в течение первых десяти минут выпечки. *(слойки опадут).*

Нельзя снимать горячие слойки с противеня, надо дать им остыть на противене *(без сквозняков!).*

Нельзя выкладывать горячие слойки одну на другую, т.к. они "опадут" и на них образуются вмятины...

Технология выпечки сдобных пирожков аналогична слоечной выпечке с возможными изменениями температурных (160-170 град.) и временных режимов (от 15 до 20 мин.) *(достигается опытным путем).*

Изделия разных классов (б/д слойки, дрож.слойки и сдобные пироги выпекаются отдельными партиями*.*