

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА.

### Слоено дрожжевые и сдобные изделия

#### Дефростация

- Замороженные изделия раскладываются на листы. Процесс размораживания происходит при комнатной температуре 10-20 мин.

#### Расстойка

- Расстоять изделия в расстоечном шкафу, при температуре **40С** и относительной влажности воздуха 75-80% , 40-50 минут. Изделия должны увеличиться в объеме в 1,5 – 2 раза.



#### **ВЫПЕЧКА**

Расстоявшиеся изделия аккуратно (без встряхивания) помещаются в печь. Выпечка изделий осуществляется в неувлажнённой пекарной камере при температуре 180°С в течение 15-17 минут.



#### **Внешний вид:**

**Поверхность** - свойственная слоеным изделиям, равномерно окрашена.

**Цвет** – золотистый.

## **Выпечка бездрожжевых изделий:**

### **(ХАЧАПУРИ и СТРУДЕЛЬ)**

- Замороженные изделия выкладываем на листы
- Размораживаем при комнатной температуре в течении 15 мин.
- Помещаем в разогретую до температуры 210С печь
- Время выпечки 12-15 минут
- Смотрите фото



### **(САМСА СЛОЁНАЯ)**

- Замороженные изделия выкладываем на листы
- Размораживаем при комнатной температуре в течении 30 мин.
- Закладываем в разогретую до температуры 170С печь
- Время изготовления 25-30 минут
- Смотрите фото



## **(СОЧНИК)**

- Замороженные изделия выкладываем на листы
- Размораживаем при комнатной температуре в течении 15 мин.
- Закладываем в разогретую до температуры 180С печь
- Время изготовления 15 минут
- Смотрите фото



## **Эчпочмак и КУРНИК**

- Замороженные изделия выкладываем на листы
- Размораживаем при комнатной температуре в течении 40-60 мин.
- Закладываем в разогретую до температуры 160-170 гр.С печь
- Время изготовления 35-40 минут
- Смотрите фото



## Венгерская ватрушка

- Замороженные изделия выкладываем на листы
- Размораживаем при комнатной температуре в течении 25-30 мин.
- Закладываем в расстоечный шкаф на 20-30 мин при Т 50 гр. С и относительной влажности 70-80%
- Закладываем в разогретую до температуры 160-170 гр.С печь
- Время изготовления 20-25 минут
- Смотрите фото



## Слоено дрожжевые изделия БР

- **ДЕФРОСТАЦИЯ**
- Замороженные изделия раскладываются на листы. Процесс размораживания происходит при комнатной температуре 40-60 мин.
- **ВЫПЕЧКА**
- Дефростированные изделия аккуратно (без встряхивания) помещаются в печь. Выпечка изделий осуществляется в увлажнённой пекарной камере при температуре 180°C в течение 15-17 минут.



## Жареные замороженные изделия



- Дефростировать в холодильнике 6-8 ч. , либо при комнатной температуре 3-4 ч.
- Разогреть в СВЧ печи 1-2 мин.

**Важное замечание! Технология приготовления, а также конечный результат, зависят от конкретного оборудования, что конечно же нужно учитывать. В любом случае процесс приготовления выпечки у каждого человека свой, обусловленный индивидуальными качествами человека: профессиональным и жизненным опытом, вкусовыми пристрастиями, наличием определённого оборудования и т. д.**