



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ИЗДЕЛИЙ

✨ Для замороженных изделий из слоеного и дрожжевого теста

Для достижения надлежащего товарного вида изделий и сохранения качества на изделия производителя ООО «ПИР-ПИРОЖОК» необходимо соблюдать рекомендации по подготовке и выпечке замороженных полуфабрикатов из слоеного и дрожжевого теста, а также условия хранения замороженных изделий (изложено в Договорах поставки)

◆ Если есть расстоечный шкаф

- ❄️ Достаньте из морозильной камеры необходимое количество изделий для одной закладки в печь.
- 📄 Разложите их на противни с антипригарным покрытием (расстояние 3–5 см между изделиями с каждой стороны).
- ⌚ Оставьте в помещении на **10–15 минут** при комнатной температуре.
- 🌡️ Поместите противни в расстоечный шкаф с увлажнением на **50–60 минут** при **36–38 °C (не больше)**.
 - Изделия должны полностью разморозиться и увеличиться в объеме.
 - Время расстойки может быть увеличено в зависимости от массы и вида изделий
- 🥚 После расстойки смажьте поверхность яичной смазкой (яйцо + вода, 1:1).
- 🔥 Выпекайте при **180–190 °C**:
 - мелкоштучные изделия — 18–20 мин,
 - крупные изделия — 30–45 мин.
- 🧊 Выньте изделия из печи, остудите на листах **20–30 минут**, затем переложите на витрину.

◆ Если расстоечного шкафа нет

- ❄️ Достаньте из морозильной камеры необходимое количество изделий для одной закладки в печь.
- 📄 Разложите их на противни с антипригарным покрытием (расстояние 3–5 см между изделиями с каждой стороны).

◆ Если расстоечного шкафа нет

3. ⌚ Оставьте в помещении на **120–150 минут**, пока изделия не разморозятся и не увеличатся в объеме
 - Чтобы не образовалась сухая корочка, накройте пищевой пленкой или периодически сбрызгивайте водой.
4. 🥚 По окончании расстойки смажьте поверхность яичной смазкой (яйцо + вода, 1:1).
5. 🔥 Выпекайте при **180–190 °C**:
 - мелкоштучные изделия — 18–20 мин,
 - крупные изделия — 30–45 мин.
- ❄️ Выньте изделия из печи, остудите на листах **20–30 минут**, затем переложите на витрину.

*** Поставляемая продукция прошла органолептический контроль качества и в случае не соблюдения данных рекомендаций производитель не гарантирует соответствующий товарный вид и качество.

*** Производитель даёт ориентировочные значения по времени и температуре выпекания, учитывая особенности собственных духовых шкафов и интенсивность их нагрева. Указанные в инструкции температурные и временные параметры не являются стандартом, так как временной и температурный режим устанавливаются индивидуально.

☎ **Отдел продаж ООО «Пир-Пирожок»:** +7 (812) 703-86-29

🌐 **Pir-pirojok.ru**

🕒 **Прием заказов с 9:00 до 15:00** по тел. [+7 \(812\) 612-15-03](tel:+78126121503), [+7 \(969\) 712-01-69](tel:+79697120169)

💬 **WhatsApp** [+7 969 712-01-69](https://wa.me/79697120169)

ООО «ПИР-ПИРОЖОК»

188330, Ленинградская обл, Гатчинский р-н, Сиверский пгт,
Дружносельская ул, дом №2, помещение 35

тел. офис: +7 (812) 612-15-04

ИНН 4705074640; КПП 470501001; ОГРН 1174704012900