

Инструкция по отпеканию слойки ПФ

Слойка дрожжевая от 50гр(круассан сливочный,круассан классический,улитка,пекан,розан)

1. Достать изделие из заморозки
2. Размораживаем 15-30 минут при комнатной температуре
3. Ставим печь на нагрев 170 градусов
4. После оттайки ставим в печь при 170 градусах, даем пар в течение 7-10 секунд.
5. Отпекаем на 160-165 градусах в течение 16-18 минут

Слойка дрожжевая до 50гр (круассан сливочный,круассан классический,улитка,пекан,розан)

1. Достать изделие из заморозки
2. Размораживаем 15-30 минут при комнатной температуре
3. Ставим печь на нагрев 170 градусов
4. После оттайки ставим в печь при 170 градусах, даем пар в течение 7-10 секунд.
5. Отпекаем на 160-165 градусах в течение 13-15 минут

Слойка бездрожжевая

1. Достать изделие из заморозки

2. Размораживаем 30-50 минут при комнатной температуре

3. Нагреваем печь до 210 градусов

4. после оттайки ставим в печь при 210 градусах, даем пар в течении 10 секунд.

5. Переставляем температуру на 190 градусов и выпекаем в течении 18-23 минут.