



Изи Карелия

Смесь для производства хлебобулочных изделий

Общее описание: комплексная добавка для приготовления хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

Область применения: любые изделия из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки, подобные хлебам: Карельскому, Бородинскому, Немецких и Датских темных сортов.

Состав: сахар, соль, солод, клейковина пшеничная, молочная сыворотка, лимонная кислота, ржаная мука, аскорбиновая кислота, ферменты.

1. Изделия х/б «Чайные-новые»

(аналог хлеба Карельского)

Рецептура

Сырье	Расход сырья, кг
Мука пш. П с.	85
Мука рж. обд.	15
Смесь Изи Карелия	15
Дрожжи пресс. х/п	2,5
Кориандр молотый	0,75
Виноград сушеный	5
Вода	65±3

Влажность мякиша, %, не более: подовых – 42,0; формовых – 43,0.

Кислотность мякиша, град., не более: 7,0.

Технологические рекомендации:

Тесто готовят ускоренным способом.

Смесь «Изи Карелия» вносят с мукой при замесе теста. Для улучшения аромата кориандра рекомендуется его заваривать водой (45-50 °С) и настаивать в течение 30-40 минут.

Продолжительность замеса теста 5 - 8 минут. Изюм вносят за 1-2 минуты до конца замеса.

Температура теста **26 -28 °С**. Продолжительность брожение теста **5 - 10 минут**.

Готовое тесто делят на делительных машинах или вручную, округляют и придают необходимую форму. Сформованные тестовые заготовки укладывают в формы или на листы и направляют на расстойку. Допускается отделка тестовых заготовок мукой грубого помола, плющеным зерном, кунжутом, семенами подсолнечника, льна или другим масличным сырьём.

Продолжительность расстойки **50 - 70 минут** при температуре 32 – 36 °С и влажности 75 – 80 %.

Выпечку изделий осуществляют в печи с пароувлажнением: **190 – 230 °С + пар**.

Продолжительность выпечки **30 – 45 минут** в зависимости от массы изделия.

Ориентировочный выход изделий массой 0,03 – 1,0 кг: 166,5 – 179 %.

Срок хранения упакованных изделий: не более 72 часов.

Упаковка: мешок 25 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (макс. 25 °С). При соблюдении соответствующих условий срок хранения **6 месяцев**. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.



Изи Карелия

Смесь для производства хлебобулочных изделий

Общее описание: комплексная добавка для приготовления хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

Область применения: любые изделия из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки, подобные хлемам: Карельскому, Бородинскому, Немецких и Датских темных сортов.

Состав: сахар, соль, солод, клейковина пшеничная, молочная сыворотка, лимонная кислота, ржаная мука, аскорбиновая кислота, ферменты.

2. Изделия х/б «Деликатесные»

Рецептура

Сырье	Расход сырья, кг
Мука пш. II с.	70
Мука рж. обд.	30
Смесь Изи Карелия	15
Дрожжи пресс. х/п	2,5
Корица молотая	0,3
Бобы арахиса	10
Вода	65±3

Влажность мякиша, %, не более: подовых – 43,5; формовых – 44,5.

Кислотность мякиша, град., не более: 6,5.

Технологические рекомендации:

Тесто готовят ускоренным способом.

Смесь «Изи Карелия» вносят с мукой при замесе теста. Для улучшения аромата корицы рекомендуется ее заваривать водой (45-50 °С) и настаивать в течение 30-40 минут.

Продолжительность замеса теста 5 - 8 минут. Арахис вносят за 1-2 минуты до конца замеса.

Температура теста **26 -28 °С**. Продолжительность брожение теста **5 минут**.

Готовое тесто делят на делительных машинах или вручную, округляют и придают необходимую форму. Сформованные тестовые заготовки укладывают в формы или на листы и направляют на расстойку. Допускается отделка тестовых заготовок мукой грубого помола, плющеным зерном, кунжутом, семенами подсолнечника, льна или другим масличным сырьём.

Продолжительность расстойки **50 - 70 минут** при температуре 32 – 36 °С и влажности 75 – 80 %.

Выпечку изделий осуществляют в печи с пароувлажнением: **190 – 230 °С** + пар.

Продолжительность выпечки **30 – 50 минут** в зависимости от массы изделия.

Ориентировочный выход изделий массой 0,03 – 1,0 кг: 153,5 – 166,0 %.

Срок хранения упакованных изделий: не более 72 часов.

Упаковка: мешок **25 кг**.

Хранение: в сухом прохладном месте (макс. 25 °С). При соблюдении соответствующих условий срок хранения **6 месяцев**. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.



Изи Карелия

Смесь для производства хлебобулочных изделий

Общее описание: комплексная добавка для приготовления хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

Область применения: любые изделия из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки, подобные хлебам: Карельскому, Бородинскому, Немецких и Датских темных сортов.

Состав: сахар, соль, солод, клейковина пшеничная, молочная сыворотка, лимонная кислота, ржаная мука, аскорбиновая кислота, ферменты.

3. Изделия х/б «Богатырские»

Рецептура

Сырье	Расход сырья, кг
Мука пш. в. с.	50
Мука рж. обд.	50
Смесь Изи Карелия	15
Дрожжи пресс. х/п	2
Виноград сушеный	10
Вода	65±3

Влажность мякиша, %, не более: подовых – 38,0; формовых – 39,0.

Кислотность мякиша, град., не более: 6,0.

Технологические рекомендации:

Тесто готовят ускоренным способом.

Смесь «Изи Карелия» вносят с мукой при замесе теста.

Продолжительность замеса теста 5 - 8 минут. Изюм вносят за 1-2 минуты до конца замеса.

Температура теста **26 -28 °С**.

Продолжительность брожение теста **20-30 минут**.

Готовое тесто делят на делительных машинах или вручную, округляют и придают необходимую форму. Сформованные тестовые заготовки укладывают в формы или на листы и направляют на расстойку. Допускается отделка тестовых заготовок мукой грубого помола, плющенным зерном, кунжутом, семенами подсолнечника, льна или другим масличным сырьём.

Продолжительность расстойки **60 - 70 минут** при температуре 32 – 36 °С и влажности 75 – 80 %.

Выпечку изделий осуществляют в печи с пароувлажнением: **190 – 230 °С** + пар.

Продолжительность выпечки **30 – 50 минут** в зависимости от массы изделия.

Ориентировочный выход изделий массой 0,03 – 1,0 кг: 155,0 – 167,5 %.

Срок хранения упакованных изделий: не более 72 часов.

Упаковка: мешок 25 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (макс. 25 °С). При соблюдении соответствующих условий срок хранения **6 месяцев**. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.



Изи Карелия

Смесь для производства хлебобулочных изделий

Общее описание: комплексная добавка для приготовления хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

Область применения: любые изделия из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки, подобные хлебам: Карельскому, Бородинскому, Немецких и Датских темных сортов.

Состав: сахар, соль, солод, клейковина пшеничная, молочная сыворотка, лимонная кислота, ржаная мука, аскорбиновая кислота, ферменты.

4. Изделия х/б «Дарница»

Рецептура

Сырье	Расход сырья, кг
Мука пш. в. с.	40
Мука рж. обд.	60
Смесь Изи Карелия	15
Дрожжи пресс. х/п	2,5
Вода	65±3

Влажность мякиша, %, не более: подовых – 44,0; формовых – 45,0.

Кислотность мякиша, град., не более: 6,5.

Технологические рекомендации:

Тесто готовят ускоренным способом. Смесь «Изи Карелия» вносят с мукой при замесе теста.

Продолжительность замеса теста 5 - 8 минут.

Температура теста **26 -28 °С**.

Продолжительность брожение теста **20-25 минут**.

Готовое тесто делят на делительных машинах или вручную, округляют и придают необходимую форму. Сформованные тестовые заготовки укладывают в формы или на листы и направляют на расстойку.

Допускается отделка тестовых заготовок мукой грубого помола, плющеным зерном, кунжутом, семенами подсолнечника, льна или другим масличным сырьём.

Продолжительность расстойки **60 - 70 минут** при температуре 32 – 36 °С и влажности 75 – 80 %.

Выпечку изделий осуществляют в печи с пароувлажнением: **190 – 230 °С** + пар.

Продолжительность выпечки **30 – 50 минут** в зависимости от массы изделия.

Ориентировочный выход изделий массой 0,03 – 1,0 кг: 149,0 – 158,5 %.

Срок хранения упакованных изделий: не более 72 часов.

Упаковка: мешок 25 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (макс. 25 °С). При соблюдении соответствующих условий срок хранения **6 месяцев**. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.



Изи Карелия

Смесь для производства хлебобулочных изделий

Общее описание: комплексная добавка для приготовления хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

Область применения: любые изделия из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки, подобные хлебам: Карельскому, Бородинскому, Немецких и Датских темных сортов.

Состав: сахар, соль, солод, клейковина пшеничная, молочная сыворотка, лимонная кислота, ржаная мука, аскорбиновая кислота, ферменты.

5. Изделия х/б «Орловские-новые»

Рецептура

Сырье	Расход сырья, кг
Мука пш. в. с.	40
Мука рж. обд.	60
Смесь Изи Карелия	15
Дрожжи пресс. х/п	2,5
<i>Кориандр молотый</i>	0,75
Вода	65±3

Влажность мякиша, %, не более: подовых – 43,0; формовых – 44,0.

Кислотность мякиша, град., не более: 5,0.

Технологические рекомендации:

Тесто готовят ускоренным способом.

Смесь «Изи Карелия» вносят с мукой при замесе теста. Для улучшения аромата кориандра рекомендуется его заваривать водой (45-50 °С) и настаивать в течение 30-40 минут.

Продолжительность замеса теста 5 - 8 минут.

Температура теста **26 -28 °С**. Продолжительность брожение теста **15-25 минут**.

Готовое тесто делят на делительных машинах или вручную, округляют и придают необходимую форму. Сформованные тестовые заготовки укладывают в формы или на листы и направляют на расстойку.

Допускается отделка тестовых заготовок мукой грубого помола, плющеным зерном, кунжутом, семенами подсолнечника, льна или другим масличным сырьём.

Продолжительность расстойки **60 - 70 минут** при температуре 32 – 36 °С и влажности 75 – 80 %.

Выпечку изделий осуществляют в печи с пароувлажнением: **190 – 230 °С** + пар.

Продолжительность выпечки **30 – 50 минут** в зависимости от массы изделия.

Ориентировочный выход изделий массой 0,03 – 1,0 кг: 147,5 – 160,0 %.

Срок хранения упакованных изделий: не более 72 часов.

Упаковка: мешок 25 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (макс. 25 °С). При соблюдении соответствующих условий срок хранения **6 месяцев**. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.

Изи Карелия

Смесь для производства хлебобулочных изделий

Общее описание: комплексная добавка для приготовления хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

Область применения: любые изделия из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки, подобные хлебам: Карельскому, Бородинскому, Немецких и Датских темных сортов.

Состав: сахар, соль, солод, клейковина пшеничная, молочная сыворотка, лимонная кислота, ржаная мука, аскорбиновая кислота, ферменты.

6. Изделия х/б «Утренние»

Рецептура

Сырье	Расход сырья, кг
Мука пш. в. с.	40
Мука рж. обд.	60
Смесь Изи Карелия	10
Х/п улучшитель Изи Тост	5
Дрожжи пресс. х/п	4
Маргарин столовый	4
<i>Кориандр молотый</i>	0,75
Вода	65±3

Влажность мякиша, %, не более: подовых – 43,0; формовых – 44,0.

Кислотность мякиша, град., не более: 5,5.

Технологические рекомендации:

Тесто готовят ускоренным способом. Смесь «Изи Карелия» и «Изи Тост» вносят с мукой при замесе теста.

Для улучшения аромата кориандра рекомендуется его заваривать водой (45-50 °С) и настаивать в течение 30-40 минут.

Продолжительность замеса теста на спиральной тестомесильной машине: на 1 скорости 3 минуты, на 2 скорости-10-15 минут.

Температура теста **26 -28 °С**, для чего рекомендуется использовать холодную воду или частично лед.

После замеса сразу поделить тесто на куски определенной массы, дать ему отлежаться 5-10 минут и потом сформовать в тестозакаточной машине в виде батона.

Сформованные тестовые заготовки укладывают в формы с крышками и направляют на расстойку.

Продолжительность расстойки **60 - 70 минут** при температуре 32 – 36 °С и влажности 75 – 80 %.

Выпечку изделий осуществляют в печи при температуре **190 – 220 °С**.

Продолжительность выпечки **30 – 50 минут** в зависимости от массы изделия.

Ориентировочный выход изделий массой 0,03 – 1,0 кг: 154,0 – 165,5 %.

Срок хранения упакованных изделий: не более 72 часов.

Упаковка: мешок 25 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (макс. 25 °С). При соблюдении соответствующих условий срок хранения **6 месяцев**. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.



Изи Карелия

Смесь для производства хлебобулочных изделий

Общее описание: комплексная добавка для приготовления хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

Область применения: любые изделия из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки, подобные хлебам: Карельскому, Бородинскому, Немецких и Датских темных сортов.

Состав: сахар, соль, солод, клейковина пшеничная, молочная сыворотка, лимонная кислота, ржаная мука, аскорбиновая кислота, ферменты.

7. Изделия х/б «Стимул»

Рецептура

Сырье	Расход сырья, кг
Мука пш. I. с.	30
Мука рж. обд.	70
Смесь Изи Карелия	15
Дрожжи пресс. х/п	2,5
<i>Кориандр молотый</i>	0,75
<i>Сухофрукты (курага, чернослив)</i>	20
<i>Орехи (фундук, ядро грецкого ореха)</i>	20
Вода	70±3

Влажность мякиша, %, не более: подовых – 42,0; формовых – 43,0.

Кислотность мякиша, град., не более: 5,5.

Технологические рекомендации:

Тесто готовят ускоренным способом.

Смесь «Изи Карелия» вносят с мукой при замесе теста. Для улучшения аромата кориандра рекомендуется его заваривать водой (45-50 °С) и настаивать в течение 30-40 минут.

Продолжительность замеса теста 5 - 8 минут. Сухофрукты и орехи вносят за 1-2 минуты до конца замеса.

Температура теста **26 -28 °С**. Продолжительность брожение теста **10-15 минут**.

Готовое тесто делят на делительных машинах или вручную, округляют и придают необходимую форму. Сформованные тестовые заготовки укладывают в формы или на листы и направляют на расстойку.

Допускается отделка тестовых заготовок мукой грубого помола, плющенным зерном, кунжутом, семенами подсолнечника, льна или другим масличным сырьём.

Продолжительность расстойки **60 - 70 минут** при температуре 32 – 36 °С и влажности 75 – 80 %.

Выпечку изделий осуществляют в печи с пароувлажнением: **190 – 230 °С + пар**.

Продолжительность выпечки **30 – 50 минут** в зависимости от массы изделия.

Ориентировочный выход изделий массой 0,03 – 1,0 кг: 195,7 %.

Срок хранения упакованных изделий: не более 72 часов.

Упаковка: мешок 25 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (макс. 25 °С). При соблюдении соответствующих условий срок хранения **6 месяцев**. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.



Изи Карелия

Смесь для производства хлебобулочных изделий

Общее описание: комплексная добавка для приготовления хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

Область применения: любые изделия из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки, подобные хлебам: Карельскому, Бородинскому, Немецких и Датских темных сортов.

Состав: сахар, соль, солод, клейковина пшеничная, молочная сыворотка, лимонная кислота, ржаная мука, аскорбиновая кислота, ферменты.

8. Изделия х/б «Фаворит»

Рецептура

Сырье	Расход сырья, кг
Мука пш. в. с.	20
Мука рж. обд.	80
Смесь Изи Карелия	15
Дрожжи пресс. х/п	2
Вода	70 \pm 3

Влажность мякиша, %, не более: подовых – 44,5; формовых – 45,50.

Кислотность мякиша, град., не более: 5,5.

Технологические рекомендации:

Тесто готовят ускоренным способом. Смесь «Изи Карелия» вносят с мукой при замесе теста.

Продолжительность замеса теста 5 - 8 минут.

Температура теста **26 -28 °С**.

Продолжительность брожение теста **5-15 минут**.

Готовое тесто делят на делительных машинах или вручную, округляют и придают необходимую форму. Сформованные тестовые заготовки укладывают в формы или на листы и направляют на расстойку.

Допускается отделка тестовых заготовок мукой грубого помола, плющеным зерном, кунжутом, семенами подсолнечника, льна или другим масличным сырьём.

Продолжительность расстойки **50 - 60 минут** при температуре 32 – 36 °С и влажности 75 – 80 %.

Выпечку изделий осуществляют в печи с пароувлажнением: **190 – 230 °С** + пар.

Продолжительность выпечки **40 – 60 минут** в зависимости от массы изделия.

Ориентировочный выход изделий массой 0,03 – 1,0 кг: 147,5 – 160,0 %.

Срок хранения упакованных изделий: не более 72 часов.

Упаковка: мешок **25 кг**.

Хранение: в сухом прохладном месте (макс. 25 °С). При соблюдении соответствующих условий срок хранения **6 месяцев**. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.



Изи Карелия

Смесь для производства хлебобулочных изделий

Общее описание: комплексная добавка для приготовления хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

Область применения: любые изделия из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки, подобные хлебам: Карельскому, Бородинскому, Немецких и Датских темных сортов.

Состав: сахар, соль, солод, клейковина пшеничная, молочная сыворотка, лимонная кислота, ржаная мука, аскорбиновая кислота, ферменты.

9. Изделия х/б «Заморские»

Рецептура

Сырье	Расход сырья, кг
Мука пш. в. с.	20
Мука рж. обд.	80
Смесь Изи Карелия	15
Дрожжи пресс. х/п	2
<i>Кориандр молотый</i>	<i>0,3</i>
<i>Корица молотая</i>	<i>0,2</i>
Вода	70 \pm 3

Влажность мякиша, %, не более: подовых – 44,5; формовых – 45,5.

Кислотность мякиша, град., не более: 6,5.

Технологические рекомендации:

Тесто готовят ускоренным способом.

Смесь «Изи Карелия» вносят с мукой при замесе теста. Для улучшения аромата кориандра и корицы рекомендуется заваривать специи водой (45-50 °С) и настаивать в течение 30-40 минут.

Продолжительность замеса теста 5 - 8 минут.

Температура теста **26 -28 °С**. Продолжительность брожение теста **5-15 минут**.

Готовое тесто делят на делительных машинах или вручную, округляют и придают необходимую форму. Сформованные тестовые заготовки укладывают в формы или на листы и направляют на расстойку.

Допускается отделка тестовых заготовок мукой грубого помола, плющеным зерном, кунжутом, семенами подсолнечника, льна или другим масличным сырьём.

Продолжительность расстойки **50 - 70 минут** при температуре 32 – 36 °С и влажности 75 – 80 %.

Выпечку изделий осуществляют в печи с пароувлажнением: **190 – 230 °С + пар**.

Продолжительность выпечки **40 – 70 минут** в зависимости от массы изделия.

Ориентировочный выход изделий массой 0,03 – 1,0 кг: 151,5 – 164,0 %.

Срок хранения упакованных изделий: не более 72 часов.

Упаковка: мешок 25 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (макс. 25 °С). При соблюдении соответствующих условий срок хранения **6 месяцев**. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.



Изи Карелия

Смесь для производства хлебобулочных изделий

Общее описание: комплексная добавка для приготовления хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

Область применения: любые изделия из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки, подобные хлебам: Карельскому, Бородинскому, Немецких и Датских темных сортов.

Состав: сахар, соль, солод, клейковина пшеничная, молочная сыворотка, лимонная кислота, ржаная мука, аскорбиновая кислота, ферменты.

10. Изделия х/б «Янтарные»

Рецептура

Сырье	Расход сырья, кг
Мука пш. П. с.	20
Мука рж. обд.	80
Смесь Изи Карелия	15
Дрожжи пресс. х/п	2
<i>Кориандр молотый</i>	<i>0,75</i>
Вода	70 ₊₃

Влажность мякиша, %, не более: подовых – 44,5; формовых – 45,5.

Кислотность мякиша, град., не более: 5,0.

Технологические рекомендации:

Тесто готовят ускоренным способом.

Смесь «Изи Карелия» вносят с мукой при замесе теста. Для улучшения аромата кориандра рекомендуется заваривать его водой (45-50 °С) и настаивать в течение 30-40 минут.

Продолжительность замеса теста 5 - 8 минут.

Температура теста **26 -28 °С**. Продолжительность брожение теста **5-15 минут**.

Готовое тесто делят на делительных машинах или вручную, округляют и придают необходимую форму. Сформованные тестовые заготовки укладывают в формы или на листы и направляют на расстойку.

Допускается отделка тестовых заготовок мукой грубого помола, плющеным зерном, кунжутом, семенами подсолнечника, льна или другим масличным сырьём.

Продолжительность расстойки **50 - 60 минут** при температуре 32 – 36 °С и влажности 75 – 80 %.

Выпечку изделий осуществляют в печи с пароувлажнением: **190 – 230 °С + пар**.

Продолжительность выпечки **40 – 70 минут** в зависимости от массы изделия.

Ориентировочный выход изделий массой 0,03 – 1,0 кг: 149,5 – 161,0 %.

Срок хранения упакованных изделий: не более 72 часов.

Упаковка: мешок 25 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (макс. 25 °С). При соблюдении соответствующих условий срок хранения **6 месяцев**. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.



Изи Карелия

Смесь для производства хлебобулочных изделий

Общее описание: комплексная добавка для приготовления хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

Область применения: любые изделия из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки, подобные хлебам: Карельскому, Бородинскому, Немецких и Датских темных сортов.

Состав: сахар, соль, солод, клейковина пшеничная, молочная сыворотка, лимонная кислота, ржаная мука, аскорбиновая кислота, ферменты.

11. Изделия х/б «Пражские»

(аналог хлеба Рижского)

Рецептура

Сырье	Расход сырья, кг
Мука пш. I. с.	15
Мука рж.обд.	85
Смесь Изи Карелия	15
Дрожжи пресс. х/п	2,5
Тмин молотый	0,5
Вода	70 ₊₃

Влажность мякиша, %, не более: подовых – 45,5; формовых – 44,5.

Кислотность мякиша, град., не более: 5,5.

Технологические рекомендации:

Тесто готовят ускоренным способом.

Смесь «Изи Карелия» вносят с мукой при замесе теста. Для улучшения аромата тмина рекомендуется заваривать его водой (45-50 °С) и настаивать в течение 30-40 минут.

Продолжительность замеса теста 5 - 8 минут.

Температура теста **26 -28 °С**. Продолжительность брожение теста **5-15 минут**.

Готовое тесто делят на делительных машинах или вручную, округляют и придают необходимую форму. Сформованные тестовые заготовки укладывают в формы или на листы и направляют на расстойку.

Допускается отделка тестовых заготовок мукой грубого помола, плющеным зерном, кунжутом, семенами подсолнечника, льна или другим масличным сырьём.

Продолжительность расстойки **50 - 70 минут** при температуре 32 – 36 °С и влажности 75 – 80 %.

Выпечку изделий осуществляют в печи с пароувлажнением: **190 – 230 °С + пар**.

Продолжительность выпечки **40 – 60 минут** в зависимости от массы изделия.

Ориентировочный выход изделий массой 0,03 – 1,0 кг: 150,0 – 161,5 %.

Срок хранения упакованных изделий: не более 72 часов.

Упаковка: мешок 25 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (макс. 25 °С). При соблюдении соответствующих условий срок хранения **6 месяцев**. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.