

Хлебные истории

каталог изделий
собственного производства

Вы нашли что искали



Круассан на маргарине

Традиционный французский круассан на маргарине является не заменимой частью ассортимента пекарни.

Масса в замороженном состоянии:.....0,11кг
Масса готового изделия:.....0,09 кг
Длина заготовки:.....не менее 16 см
Ширина заготовки:.....не менее 6 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:..... -18°C
В упаковке:.....20 шт

Дефростация:.....в условиях цеха 60-90 мин
Условия выпекания:.....посадочная темп. 195-200°C, снижение темп. через 5 минут до 185°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 15-17 мин.



Бриошь с яблоком и корицей

Датская слоеная выпечка, состоящая из нежного слоеного теста, сладкой начинки из яблок и ароматной корицы.

Масса в замороженном состоянии:.....0,09кг
Масса готового изделия:.....0,07 кг
Длина замороженной заготовки:.....не менее 10 см
Ширина замороженной заготовки:.....не менее 10 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:..... -18°C
В упаковке:.....20 шт

Дефростация:.....в условиях цеха 80-120 мин
Условия выпекания:.....посадочная темп. 185°C, снижение темп. через 5 минут до 180°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 13-15 мин.



Хлебные истории

ТЕЛ: +7 978 123 98 61
PANOL@BREADSTORIES.RU

Бриошь с корицей

Датская слоеная выпечка, состоящая из воздушного слоеного теста и пряной корицы.

Масса в замороженном состоянии:.....0,09кг
Масса готового изделия:.....0,075 кг
Диаметр замороженной заготовки:.....не менее 5 см
Высота замороженной заготовки:.....не менее 2 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:..... -18С⁰
В упаковке:.....20 шт

Дефростация:.....в условиях цеха 80-120 мин
Условия выпекания:.....посадочная темп. 185°С, снижение темп. через 5 минут до 180°С. Обдув 3 мин. Время выпекания 15-17 мин.



Шоссон с яблочным пюре

Французская булочка из слоёного теста с начинкой из яблочного пюре.

Масса в замороженном состоянии:.....0,09 кг
Масса готового изделия:.....0,08 кг
Длина замороженной заготовки:.....не менее 12 см
Ширина замороженной заготовки:.....не менее 8 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:..... -18С⁰
В упаковке:.....20 шт

Дефростация:.....в условиях цеха 80-120 мин
Условия выпекания:.....посадочная темп. 185°С, снижение темп. через 5 минут до 180°С. Обдув 3 мин. Время выпекания 15-17 мин.



Хлебные истории

ТЕЛ: +7 978 123 98 61
PANOL@BREADSTORIES.RU

Пирожное картошка

Пирожное из крошки бисквита в сочетании со сливочным кремом.



Масса в замороженном состоянии:.....0,05кг
Диаметр замороженной заготовки:.....не менее 4 см
Срок годности:.....60 сут
Условия хранения:..... -18С⁰
В упаковке:.....10 шт

Дефростация:.....при температуре +2 , +5°С, в течение 2 – 3 часов



Шоколадный язычок

Десерт из слоеного теста с шоколадом.

Масса в замороженном состоянии:.....0,12 кг
Масса готового изделия:.....0,1 кг
Длина замороженной заготовки:.....не менее 14 см
Ширина замороженной заготовки:.....не менее 6 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:..... -18 С⁰
В упаковке:.....30 шт

Дефростация:.....в условиях цеха 80-120 мин
Условия выпекания:.....посадочная темп. 185°С, снижение темп. через 5 минут до 180°С. Обдув 3 мин. Время выпекания 15-17 мин.



Хлебные истории

ТЕЛ: +7 978 123 98 61
PANOL@BREADSTORIES.RU

Бриошь с вишневым конфитюром

Датская слоеная выпечка, состоящая из воздушного слоеного теста с начинкой из вишневого конфитюра.

Масса в замороженном состоянии:.....0,09 кг
Масса готового изделия:.....0,07 кг
Длина замороженной заготовки:.....не менее 11 см
Ширина замороженной заготовки:.....не менее 6 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:.....-18 С°
В упаковке:.....20 шт

Дефростация:.....в условиях цеха при температуре 28-35° С, 60-90мин
Условия выпекания:.....температура 195-200°С
снижение через 5 минут на 185°С, время выпекания 15-17 мин



Бриошь с вишневым конфитюром (мини)

Датская слоеная выпечка, состоящая из воздушного слоеного теста с начинкой из вишневого конфитюра

Масса в замороженном состоянии:.....0,045 кг
Масса готового изделия:.....0,03 кг
Длина замороженной заготовки:.....не менее 5 см
Ширина замороженной заготовки:.....не менее 4,5 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:.....-18 С°
В упаковке:.....60 шт

Дефростация:.....в условиях цеха при температуре 28-35° С, 60-80мин
Условия выпекания:.....температура 190-185°С
снижение через 5 минут на 180°С, время выпекания 10-12 мин



Хлебные истории

ТЕЛ: +7 978 123 98 61
PANOL@BREADSTORIES.RU

Бриошь с грушей

Датская слоеная выпечка, состоящая из воздушного слоеного теста с начинкой из грушевого конфитюра.

Масса в замороженном состоянии:.....0,09 кг
Масса готового изделия:.....0,07 кг
Длина замороженной заготовки:.....не менее 11 см
Ширина замороженной заготовки:.....не менее 6 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:..... -18 C°
В упаковке:.....20 шт

Дефростация:.....в условиях цеха при температуре 28-35° C, 60-90мин
Условия выпекания:.....температура 195-200°С
снижение через 5 минут на 185°С, время выпекания 15-17 мин



Бриошь с грушей (мини)

Датская слоеная выпечка, состоящая из воздушного слоеного теста с начинкой из грушевого конфитюра.

Масса в замороженном состоянии:.....0,045 кг
Масса готового изделия:.....0,03 кг
Длина замороженной заготовки:.....не менее 5 см
Ширина замороженной заготовки:.....не менее 4,5 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:..... -18 C°
В упаковке:.....60 шт

Дефростация:.....в условиях цеха при температуре 28-35° C, 60-90мин
Условия выпекания:.....температура 190-185°С
снижение через 5 минут на 180°С, время выпекания 10-12 мин



Хлебные истории

ТЕЛ: +7 978 123 98 61
PANOL@BREADSTORIES.RU

Панье с печенью и картофелем

Слоеная выпечка в сочетании с нежной печенью и ароматным картофелем.

Масса в замороженном состоянии:.....0,09 кг
Масса готового изделия:.....0,07 кг
Длина замороженной заготовки:.....не менее 8 см
Ширина замороженной заготовки:.....не менее 6 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:.....-18 С°
В упаковке:.....20 шт

Дефростация:.....в условиях цеха при температуре 30-35° С, 80-90 мин
Условия выпекания:.....температура 195-200°С
снижение через 5 минут на 185°С, время выпекания 13-15 мин



Турнелье с адыгейским сыром и зеленью

Слоеная выпечка с начинкой из адыгейского сыра, творога, сыра моцарелла и зеленью.

Масса в замороженном состоянии:.....0,085 кг
Масса готового изделия:.....0,07 кг
Длина замороженной заготовки:.....не менее 8 см
Ширина замороженной заготовки:.....не менее 8 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:.....-18 С°
В упаковке:.....30 шт

Дефростация:.....в условиях цеха при температуре 30-35° С, 60-90мин
Условия выпекания:.....температура 195-200°С
снижение через 5 минут на 185°С, время выпекания 15-17 мин



Хлебные истории

ТЕЛ: +7 978 123 98 61

PAHOL@BREADSTORIES.RU

Турнелье с сыром и ветчиной

Слоеная выпечка с начинкой из адыгейского сыра, творога, сыра моцарелла и ветчиной.

Масса в замороженном состоянии:.....0,085 кг
Масса готового изделия:.....0,07 кг
Длина замороженной заготовки:.....не менее 12,5 см
Ширина замороженной заготовки:.....не менее 8 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:.....-18 С⁰
В упаковке:.....20 шт

Дефростация:.....в условиях цеха при температуре 30-35° С, 60-90 мин
Условия выпекания:.....температура 195-200°С
снижение через 5 минут на 185°С, время выпекания 13-15 мин



Хлебные истории

ТЕЛ: +7 978 123 98 61

PAHOL@BREADSTORIES.RU

WWW.BREADSTORIES.RU

ТЕЛ: +7 978 123 98 61

PAHOL@BREADSTORIES.RU

заказать продукцию | написать в WhatsApp

