

Наименование изделий Печь № 2	Время расстойки, мин	Температура выпечки, °С	Время выпечки, мин	Кол-во пара, сек.
Слоеные изделия из дрожжевого теста				
Снек с черничной начинкой	40-50	230-180	22-24	25-30
Снек с вишневой начинкой	40-50	230-180	22-24	25-30
Снек с яблочной начинкой	40-50	230-180	22-24	25-30
Снек с маковой начинкой	40-50	230-180	22-24	25-30
Снек с сырной начинкой	40-50	230-180	22-24	25-30
Снек с творожной начинкой	40-50	230-180	22-24	25-30
Круассаны	50-80	230-180	18-20	25-30
Слоеные изделия из бездрожжевого теста				
Косичка с клубничным джемом	Без расстойки	230-180	25-28	Без пара