

Хлебные истории

каталог изделий
собственного производства

Вы нашли что искали



breadstories-opt.ru

Круассан на маргарине (100гр)

Французский традиционный круассан на маргарине с нежным вкусом и хрустящей корочкой.

Масса в замороженном состоянии:.....0,10 кг
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 температура 195-200°C
снижение через 5 мин до 185°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 15-17 мин



Круассан на маргарине (65гр)

Французский традиционный круассан на маргарине с нежным вкусом и хрустящей корочкой.

Масса в замороженном состоянии:.....0,065кг
Масса готового изделия:.....0,055 кг
Длина заготовки:.....не менее 10,5 см
Ширина заготовки:.....не менее 4 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:..... -18°C
В упаковке:.....30 шт

Дефростация:.....в условиях цеха 90-120 мин
Условия выпекания:.....посадочная температура 195-200°C
снижение через 5 мин до 185°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 15-17 мин



Хлебные истории

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

Круассан на масле (100гр)

Французский традиционный круассан на сливочном масле с нежным вкусом и хрустящей корочкой.

Масса в замороженном состоянии:.....0,10 кг
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 температура 195-200°C
снижение через 5 мин до 185°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 15-17 мин



Круассан на масле (65гр)

Французский традиционный круассан на сливочном масле с нежным вкусом и хрустящей корочкой.

Масса в замороженном состоянии:.....0,065кг
Масса готового изделия:.....0,055 кг
Длина заготовки:.....не менее 10,5 см
Ширина заготовки:.....не менее 4 см
Срок годности:.....2 мес
Условия хранения:..... -18°C
В упаковке:.....30 шт

Дефростация:.....в условиях цеха 90-120 мин
Условия выпекания:.....посадочная температура 195-200°C
снижение через 5 мин до 185°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 15-17 мин



Хлебные истории

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

Бриошь с корицей

Датская выпечка из слоёного теста с начинкой из заварного крема с пряной корицей.

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

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



Бриошь с яблоком и корицей

Датская выпечка из слоеного теста с начинкой из сладких яблок с пряной корицей.

Масса в замороженном состоянии:.....0,09 кг
Масса готового изделия:.....0,07 кг
Длина заготовки:.....не менее 10 см
Ширина 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 температура 185°C
снижение через 5 мин до 180°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 13-15 мин



Хлебные истории

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

Бриошь с грушей

Датская выпечка из слоеного теста с грушевой начинкой.



Масса в замороженном состоянии:.....0,09 кг
Масса готового изделия:.....0,07 кг
Длина заготовки:.....не менее 11 см
Ширина 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 60-90 мин
Условия выпекания:.....температура 195-200°C
снижение через 5 мин на 185°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 15-17 мин



Бриошь с вишней

Датская выпечка из слоеного теста с вишневой начинкой.



Масса в замороженном состоянии:.....0,09 кг
Масса готового изделия:.....0,07 кг
Длина заготовки:.....не менее 11 см
Ширина 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 60-90 мин
Условия выпекания:.....температура 195-200°C
снижение через 5 мин на 185°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 15-17 мин



Хлебные истории

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

Шоколадный язычок

Венская выпечка из слоеного теста с начинкой из заварного ванильного крема с кусочками шоколада.

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

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



Шоссон с яблочным пюре

Французская выпечка из слоеного теста с начинкой из яблочного пюре.

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

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



Хлебные истории

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

Панье с печенью и картофелем

Французская выпечка из слоеного теста с начинкой из печени и картофеля.

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

Дефростация:.....в условиях цеха при температуре 30-35°C 80-90 мин
Условия выпекания:.....температура 195-200°C
снижение через 5 мин на 185°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 13-15 мин



Турнелье с адыгейским сыром и зеленью

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

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

Дефростация:.....в условиях цеха при температуре 30-35° С 60-90 мин
Условия выпекания:.....температура 195-200°C
снижение через 5 мин на 185°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 15-17 мин



Хлебные истории

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

Турнелье с сыром и ветчиной

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

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

Дефростация:.....в условиях цеха при температуре 30-35°C 60-90 мин
 Условия выпекания:.....температура 195-200°C
 снижение через 5 мин на 185°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 13-15 мин



Шоссон с яблочным пюре (мини)

Французская выпечка из слоеного теста с начинкой из яблочного пюре.

Масса в замороженном состоянии:.....0,042 кг
 Масса готового изделия:.....0,02 кг
 Длина заготовки:.....не менее 8 см
 Ширина заготовки:.....не менее 5 см
 Срок годности:.....2 мес
 Условия хранения:.....-18°C
 В упаковке:.....60 шт

Дефростация:.....в условиях цеха, при температуре 28-35°C 30-40 мин
 Условия выпекания:.....посадочная температура 185°C
 снижение через 5 минут на 170-175°C. Обдув 3 минуты. Время выпечки 13-14



Бриошь с вишневым конфитюром (мини)

Датская выпечка из слоеного теста с вишневой начинкой.



Масса в замороженном состоянии:.....0,045 кг
 Масса готового изделия:.....0,03 кг
 Длина заготовки:.....не менее 5 см
 Ширина 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 60-80 мин
 Условия выпекания:.....температура 190-185°C
 снижение через 5 мин на 180°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 10-12 мин



Бриошь с грушей (мини)

Датская выпечка из слоеного теста с грушевой начинкой.



Масса в замороженном состоянии:.....0,045 кг
 Масса готового изделия:.....0,03 кг
 Длина заготовки:.....не менее 5 см
 Ширина 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 60-90 мин
 Условия выпекания:.....температура 190-185°C
 снижение через 5 мин на 180°C. Обдув 3 мин. Время выпекания 10-12 мин



Хлебные истории

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

Бриошь с корицей (мини)

Датская выпечка из слоеного теста с пряной корицей.

Масса в замороженном состоянии:.....0,036 кг
 Масса готового изделия:.....0,02 кг
 Диаметр заготовки:.....не менее 3 см
 Высота заготовки:.....не менее 1 см
 Срок годности:.....2 мес
 Условия хранения:.....-18°C
 В упаковке:.....100 шт

Дефростация:.....в условиях цеха, при температуре 28-35° С 80-120 мин
 Условия выпекания:.....посадочная температура 185°C выпечка при температуре 180°C. Ориентировочное время выпечки 11-12 минут. Обдув 3 мин



Резен с кремом и изюмом (мини)

Датская выпечка из слоеного теста с заварным кремом и изюмом.

Масса в замороженном состоянии:.....0,036 кг
 Масса готового изделия:.....0,02 кг
 Диаметр заготовки:.....не менее 3 см
 Высота заготовки:.....не менее 1 см
 Срок годности:.....2 мес
 Условия хранения:.....-18°C
 В упаковке:.....60 шт

Дефростация:.....в условиях цеха, при температуре 28-35°C 30-40 мин
 Условия выпекания:.....посадочная температура 185°C снижение через 5 мин на 175-170°C. Обдув 3 мин. Время 12 -13 мин



Хлебные истории

ТЕЛ: +7 978 123 98 61

PAHOL@BREADSTORIES.RU

breadstories-opt.ru

ТЕЛ: +7 978 123 98 61

PAHOL@BREADSTORIES.RU

заказать продукцию | написать в WhatsApp

