

HIESTAND POLSKA Sp. z o.o.

ul. Zachodnia 10 05-825 Grodzisk Mazowiecki

tel. 022 755 77 11 fax 022 755 77 18

Hiestand[®]
SWISS GOURMET BAKERY



Tabela wypieku produktów mrożonych

poziom wypieku	kategoria produktów	podgrupy/ konkretne produkty	przygotowanie do wypieku		temperatura wypieku	para	czas wypieku	działania po wypieku
			rozmrażanie	przygotowanie pieca				
GTG	ciastka słodkie	wszystkie BEZ francuskich	bez rozmrażania	250°C	180 - 190°C	bez pary	15-18 min.	dekoracja
GTG	ciastka słodkie	francuskie	bez rozmrażania	200°C	180 - 190°C	bez pary	18-22 min.	dekoracja
GTG	snaki	wszystkie BEZ pasztecika z mięsem	bez rozmrażania	200°C	180 - 190°C	bez pary	15-18 min.	brak
GTG	snaki	pasztecik z mięsem	bez rozmrażania	200°C	180 - 190°C	bez pary	18-22 min.	brak
GTG	rogaliki	wszystkie	rozmrażać 30 min.	200°C	180-190°C	15 sek.	15-18 min.	brak
GTG	ciastka hotelowe, snaki hotelowe, ciastka koktajlowe	wszystkie	bez rozmrażania	200°C	180 - 190°C	bez pary	15-17 min.	dekoracja
TG	ciastka słodkie, snaki	wszystkie	bez rozmrażania	200°C	180°C	bez pary	18-22 min.	dekoracja
HB	chleby	wszystkie	rozmrażać 3h	220°C	200°C	15 sek.	9-12 min.	brak
HB	bagietki	wszystkie	bez rozmrażania	220°C	210°C	10 sek.	7-9 min.	brak
HB	bułki standard	wszystkie	bez rozmrażania	220°C	200°C	10 sek.	5-7 min.	brak
HB	bułki hotelowe	wszystkie	bez rozmrażania	210°C	200°C	10 sek.	4-5 min.	brak
FB	produkty piwne	wszystkie	rozmrażać 1h	190°C	190°C	bez pary	1-2 min.	brak
FB	pączki	wszystkie	rozmrażać 1h	200°C	200°C	5 sek.	2-3 min.	brak