

Параметры приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий в пароконвектоматах UNOX 5 серии (XVC, XBC)

Круассаны (замороженные после расстойки)

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	205			
1	155	4	6	20% Steam Maxi
2	160	5	6	50% Dry Maxi
3	175	8	6	100% Dry Maxi

Круассаны (замороженные до расстойки)

Поставить в расстоечный шкаф примерно на 3 часа, после расстойки смазать смесью яйца с молоком

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	200			
1	150	3	6	10% Steam Maxi
2	160	4	6	50% Dry Maxi
3	170	6	6	100% Dry Maxi

Слоеные изделия бездрожжевые (перед выпечкой нужно смазать яйцом)

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	205			
1	180	5	6	10% Steam Maxi
2	175	10	6	50% Dry Maxi
3	185	8	6	100% Dry Maxi
4	210	2	6	100% Dry Maxi

Слоеные пирожки

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	200			
1	180	5	6	20% Steam Maxi
2	190	15	5	100% DryMaxi

Батоны

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	200			
1	175	5	6	100% Steam Maxi
2	180	10	6	100% Dry Maxi
3	210	3	5	100% Steam Maxi

Песочное тесто

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	210			
1	190	10	6	50% Dry Maxi
2	170	8	6	100% Dry Maxi

Пицца на противне Fakiro Grill

Готовка пиццы включает 2 этапа. Сначала подпекаются заготовки.

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	160			
1	130	13	6	100% Steam Maxi

После того, как заготовки накрыты начинкой, они помещаются на противень, а противень в свою очередь на Fakiro Grill и выпекаются при следующих параметрах:

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	260			
1	230	7	4	100% DryMaxi

Круглая пицца на Fakiro Grill

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	260			
1	240	1	6	20% Steam Maxi
2	250	3	4	100% Dry Maxi

Безе

Шаг	Температура, °C	Время, час	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	130			
1	85	4-5	1P	100% DryMaxi

Заварное тесто

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	215			
1	155	5	6	20% Steam Maxi
2	170	10	5	50% DryMaxi
3	180	5	5	100% DryMaxi

Бисквитное тесто (рулетный полуфабрикат)

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	260			
1	210	5	5	50% DryMaxi
2	220	5	5	100% DryMaxi

Если тесто намазано на лист совсем тонко, то время на первом шаге сокращаем до 4 минут, а на втором – до 3!!!

Испанский хлеб (бисквитный полуфабрикат)

Выпечка в противне, вес заготовки не более 500г

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	180			
1	150	20	1P	50% DryMaxi
2	170	10	5	100% DryMaxi

Выпечка в противне на 3 кг теста

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	180			
1	150	30	1P	50% DryMaxi
2	170	15	5	100% DryMaxi

Кексы (Маффины)

Шаг	Температура, °C	Время, мин	Скорость вентилятора	Влажность в камере
Pre	190			
1	170	10	6	10% SteamMaxi
2	180	13	5	100% DryMaxi