

Пирожное Тирамису

- Промаркируйте каждую креманку остаточным сроком годности, используя этикет-пистолет. Срок годности пирожного – 72 часа, включая время размораживания.
- Положите креманки с пирожными в 2 уровня высотой в крышку для размораживания Чизкейка. В 1 контейнер можно поставить максимум 12 креманок.
- Промаркируйте крышку с креманками общей этикеткой для размораживания. Обозначьте на этикетке дату и время начала размораживания, наименование, количество выложенных в контейнер креманок, дату и время окончания срока годности и поставьте для размораживания в холодильник.
- Коробку с оставшимися пирожными уберите обратно в морозильную камеру.
- Размораживать пирожные необходимо до того момента, пока температура внутри продукта не достигнет +1°C. По достижении внутренней температуры пирожных +1°C, продукт разморожен и готов к использованию.
- Рекомендованное время начала проверки внутренней температуры продукта после первых 10 часов размораживания.
- Далее необходимо проверять температуру продукта каждые 30 минут.
- Температура продукта определяется с помощью термометра с выносным щупом.
- Замерять температуру необходимо в одном пирожном из выложенной на размораживание партии. В одну партию входят пирожные выложенные на размораживание одновременно.
- Продезинфицированный щуп вводится в толщу пирожного на 1,5-2 см, не разрешается брать повторный замер температуры из отверстия предыдущего замера.
- Пирожное, с которым проводят замеры, подлежит списанию.
- По окончании процесса размораживания, впишите на общую этикетку дату и время окончания размораживания, температуру продукта после размораживания (например, +1,5°C).
- Контейнер с размороженными десертами перенесите в холодильник в прикассовой зоне или в холодильник на производстве, учитывая товарное соседство.

