



# СЛОЕНОЕ ТЕСТО



# Слоеное тесто

**Начинки Laretta отлично подходят для слоеного теста. Слоеное тесто - одна из самых популярных закусок и стандартное предложение многих кондитерских. Иногда их продают отдельно, но более охотно их покупают со вкусной начинкой.**

Такая начинка должна выдерживать запекание в течение нескольких минут, а иногда и получаса, при температуре более 200 °С. Благодаря своей консистенции и низкой активности воды Laretta идеально подходит для таких условий.

Все чаще слоеное тесто встречается глубокой заморозки и отпекается только на месте: в отелях, ресторанах, магазинах или на заправках. Laretta можно запечь в готовом продукте, заморозить с помощью процесса, называемого шоковым охлаждением, а затем отпечь. Не зависимо от того, где находится начинка в середине или сверху - она до конца сохранит идеальную консистенцию, вкус и аромат. Он не деформируется ни на одном из этапов выпечки, замораживания или отпекания.

**Наши предложения с использованием слоеного теста и начинок Laretta:**



Автор: Доктор ин. Дорота Червинска Кафедра питания  
человека Институт наук о питании человека,  
SGGW, Варшава  
Редактирование и корректура:  
Эва Сочик и Дариуш Сочик

Все права защищены  
Владелец авторских прав: Kandy Dariusz Socik