KOMPEK
Frozen
• HÀNG ĐÔNG LẠNH •

KOMPEK

• HÀNG ĐÔNG LẠNH •

Bánh mỳ

HOÀNG ĐẾ

7304 | BÁNH MỲ HOÀNG ĐẾ

36x95g
95g
80g

Bánh để nướng

3

+ dùng nước làm ẩm và rắc muối với hạt thìa là

7303 | BÁNH MỲ XOẮN SÁNG

36x75g
75g
60g

Bánh để nướng

3

+ dùng nước làm ẩm và rắc muối với hạt thìa là

7301 | BÁNH MỲ XOẮN NHIỀU HẠT

42x75g
75g
60g

Bánh để nướng

1

7306 | BÁNH KHOAI TÂY VỚI TỎI

50x70g
70g
60g

Bánh để nướng

5

Bánh rán

Tóp

7309 | BÁNH GÓI NEAPOL VỚI PHO MÁT VÀ HÚNG

108x28g
28g
20g
Bánh để nướng
6

7322 | BÁNH RÁN TÓP

108x36g
36g
30g
Bánh để nướng
6

7356 | BÁNH MỲ BIA

54x67g
67g
58g
Bánh để nướng
9

Bánh gói

NEAPOL

7314 | BÁNH LƯỚI VỚI PHÔ MAI XANH

50x100g
100g
90g
Bánh để nướng
4

7315 | BÁNH LƯỚI THỊT VỚI RAU BINA

50x100g
100g
90g
Bánh để nướng
4

Bánh mỳ

HẠT DẺ

7302 | BÁNH MỲ FITROLL

42x75g
75g
60g

Bánh để nướng

2

Trang trí

7310 | BÁNH MỲ HẠT DẺ

42x70g
70g
60g

Bánh để nướng

7

Sau khi nướng quét bơ và rắc đường bột

7305 | BÁNH PUDDING CUỐN LÁ

50x100g
100g
90g

Bánh để nướng

4

7311 | BÁNH TÁO CUỐN LÁ

50x100g
100g
90g

Bánh để nướng

4

7307 | BÁNH LƯỚI VIỆT QUẤT VÀ PUDDING

50x100g
100g
90g
Bánh để nướng
4

7308 | BÁNH LƯỚI DÂU TÂY VÀ PUDDING

50x100g
100g
90g
Bánh để nướng
4

7312 | BÁNH LƯỚI MƠ

50x100g
100g
90g
Bánh để nướng
4

7313 | BÁNH LƯỚI CA CAO

50x100g
100g
90g
Bánh để nướng
4

Bánh trứng xốp

7318 | BÁNH TRỨNG XỐP VỚI MÙI VỊ VANI

16x90g
180g
180g

Rã đông

8

7319 | BÁNH TRỨNG XỐP NGỌT

16x95g
190g
190g

Rã đông

8

7320 | BÁNH TRỨNG XỐP HẠT

16x95g
190g
190g

Rã đông

8

7321 | BÁNH TRỨNG XỐP ANH

16x90g
180g
180g

Rã đông

8

Bánh xốp ngọt

7347 | BÁNH XỐP THẬP CẨM

40x80g
80g
80g
Rã đông
8

7349 | BÁNH XỐP MƠ

40x80g
80g
80g
Rã đông
8

7350 | BÁNH XỐP SỮA ĐÔNG

40x75g
75g
75g
Rã đông
8

7351 | BÁNH XỐP ANH TÚC

40x75g
75g
75g
Rã đông
8

Mới

7363 | BÁNH CUỘN

36x75g
90g
75g

Bánh để nướng

3

dùng nước làm ẩm và rắc muối với hạt thìa là

7372 | BÁNH SỪNG BÒ

21x60g
60g
60g

Cách rã đông: để nhiệt độ 21 – 25°C 10 phút.
Trước khi nướng phải cho lò nướng nóng đến 160°C. Cách nướng: nhiệt độ 160 - 165°C
Khoảng 10 – 12 phút (tùy theo loại lò).
KHÔNG RÃ ĐÔNG TRONG LÒ VI SÓNG!!!
SAU KHI RÃ ĐÔNG KHÔNG ĐƯỢC ĐỂ ĐÔNG LẠNH!!!

CÁCKÝ HIỆU DÙNGTRONG DANH SÁCH:

Số lượng trong gói

Thông tin bổ sung

Trọng lượng đông lạnh (g

hoàn thành riêng

trọng lượng nướng (g)

số quy trình hoàn thành

QUY TRÌNH HOÀN THÀNH:

1

Rã đông: nhiệt độ 21 – 25°C 20 phút
Trước khi nướng phải cho lò nướng nóng đến 160°C
Nướng: 3 bước nướng
1) 3 phút 160°C, hơi 100% 2) 6 phút 160°C, hơi 50%
3) 8 phút 180°C, hơi 40%
- nên nướng 17 phút (tùy theo loại lò)

2

Rã đông: nhiệt độ 21 – 25°C 20 phút
Hoàn thành: trang trí (đổ 25g chất bóng vào 250 ml nước, chất bóng có trong gói, 25g là khoảng 4 thìa con)
Trước khi nướng phải cho lò nướng nóng đến 130°C
Nướng: 3 bước nướng
1) 3 phút 130°C, hơi 10% 2) 5 phút 140°C, không hơi
3) 7 phút 180°C, không hơi
- nên nướng 15 phút (tùy theo loại lò)

3

Rã đông: nhiệt độ 21 – 25°C 20 phút
Hoàn thành: dùng nước làm ẩm và rắc muối với hạt thìa là (có trong gói) Trước khi nướng phải cho lò nướng nóng đến 160°C
Nướng: 3 bước nướng
1) 3 phút 160°C, hơi 100% 2) 6 phút 160°C, hơi 50%
3) 8 phút 180°C, hơi 40%
- nên nướng 17 phút (tùy theo loại lò)

4

Rã đông: nhiệt độ 21 – 25°C 20 phút
Trước khi nướng phải cho lò nướng nóng đến 180°C.
Nướng: 2 bước nướng
1) 10 phút 180°C, hơi 100% 2) 8 phút 200°C
- nên nướng 18 phút (tùy theo loại lò)

5

Rã đông: nhiệt độ 21 – 25°C 20 phút
Trước khi nướng phải cho lò nướng nóng đến 160°C
Nướng: 3 bước nướng
1) 3 phút 160°C, hơi 10% 2) 6 phút 160°C
3) 8 phút 180°C
- nên nướng 17 phút (tùy theo loại lò)

6

Rã đông: nhiệt độ 21 – 25°C 20 phút
Trước khi nướng phải cho lò nướng nóng đến 160°C.
Nướng: 3 bước nướng
1) 3 phút 160°C, hơi 100% 2) 6 phút 160°C, hơi 50%
3) 3 phút 180°C, hơi 40%
- nên nướng 12 phút (tùy theo loại lò)

7

Rã đông: nhiệt độ 21 – 25°C 20 phút
Trước khi nướng phải cho lò nướng nóng đến 200°C
Nướng: sau khi cho vào lò nướng 16 phút ở nhiệt độ 160°C không hơi - nên nướng 16 phút (tùy theo loại lò)

8

Rã đông: nhiệt độ 21 – 25°C 20 phút

9

Rã đông: nhiệt độ 21 – 25°C 5 - 10 phút
Trước khi nướng phải cho lò nướng nóng đến 160°C
Nướng: sau khi cho vào lò nướng 6 - 9 phút ở nhiệt độ 160°C, hơi 30%

Hướng dẫn chính xác để hoàn thành sản phẩm luôn luôn tham khảo ý kiến với nhà cung cấp hoặc nhà sản xuất bánh:
Kompek, spol. s r. o. J. Hory 671, Kladno

KOMPEK TIỆM NƯỚNG BÁNH / Liên hệ

Kompek spol. s r. o.
J. Hory 671
272 64 Kladno

Đặt hàng gọi vào các số
| 468 004 012 | 468 004 016,
| 468 004 019 | 312 245 434,
| 312 247 740

gửi fax:
| 312 248 890
| 312 242 310

và vào địa chỉ email:
| objednavky@kompek.cz

KOMPEK TIỆM BÁNH NGỌT / Liên hệ

Kompek spol. s r. o.
Petra Bezruče 1632
272 64 Kladno

Đặt hàng và nhận fax vào số:
| 312 247 973

và vào địa chỉ email:
| cukrarna@kompek.cz

www.kompek.cz