

# ПАНЕОТРАД® ПО ФРАНЦУЗСКОЙ ТРАДИЦИИ

В 7 этапов



1 замес



2 взвешивание



3 ферментация



5 деление и формовка



6 выемка из бака



заморозка

разморозка



7 выпечка



*Булочки*

*сендвичи*

*хлеба*

