



ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Italian pastry excellence

1



Preriscaldare il forno a 190°C / 375°F

2

Rimuovere il numero desiderato dei prodotti dalla confezione. Dopodiché, riporre IMMEDIATAMENTE la scatola nel congelatore. Il prodotto va direttamente dal freezer al forno.



3

Mettere 12 pezzi (4x3) di articoli simili su una teglia con carta da forno pulita. Posizionare il prodotto in modo ordinato, lasciando il giusto spazio di distanza tra loro, circa 2-3 cm per lato, in modo che il prodotto in forno abbia lo spazio per aumentare di volume, senza danneggiare gli altri prodotti.

4

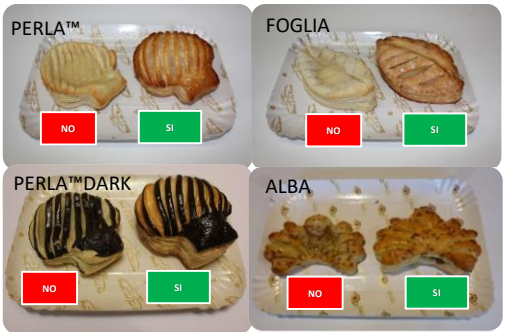


22/26 MINUTES

Quando il forno raggiunge la temperatura, posizionare le teglie nel forno e infornare a 190 ° C / 375 ° F. Il tempo di cottura è di circa 22/26 minuti. Il prodotto dovrebbe essere di un bel colore marrone dorato e la consistenza dovrebbe essere soffice quando esce dal forno

5

Rimuovere il prodotto dal forno e lasciare raffreddare prima di confezionarlo. Utilizzare le immagini a sinistra per visualizzare l'aspetto corretto del prodotto. Se il tempo di cottura totale è superiore a 26 minuti, aumentare la temperatura di 2/5 ° C - 5-10 ° F alla prossima cottura



COTTURA IN FORNO VENTILATO PRERISCALDATO - BAKE IN PREHEATED CONVECTION OVEN					
CUISISON DANS UN FOUR VENTILÉ PRÉCHAUFFÉ - VORGEHEIZTEN UMLUFTOFEN BÄCHEN					
COCCIÓN EN HORNO VENTILADO PRECALENTADO					
PASTA SFOGLIA DOLCE			PASTA SFOGLIA SALATA		
SWEET PUFF PASTRY			SAVORY PUFF PASTRY		
< 30 g < 1 oz	16-18 min.	190°C 375°F	< 30 g < 1 oz	18-20 min.	190°C 375°F
31 g - 59 g 1.1 oz - 2.1 oz	18-20 min.		31 g - 59 g 1.1 oz - 2.1 oz	22-24 min.	
> 60 g > 2.2 oz	22-26 min.		> 60 g > 2.2 oz	28-32 min.	



I nostri prodotti vanno direttamente dal freezer al forno, sono molto facili da usare e tutti possono ottenere buoni risultati in pochi e semplici passaggi

