

# La viennoiserie prête-à-cuire

Notre viennoiserie prête-à-cuire est issue d'une technologie de pointe qui lui confère une très haute qualité : visuel impeccable, goût de beurre très équilibré et feuilletage aéré, tout en croustillance. Sa mise en œuvre, réduite à 30 minutes au maximum, se limite à la cuisson. Pas d'étuvage, enfournement direct après sortie du congélateur, viennoiserie pré-dorée... nos produits sont 100 % prêts à l'emploi. Le résultat : des viennoiseries de qualité exceptionnelle, à cuire au fur et à mesure des besoins. Fraîcheur garantie !



## RECOMMANDATIONS DE MISE EN ŒUVRE

### 1. Plaquage

Mettre une feuille de papier cuisson (papier siliconé) sur la plaque. Attention à ne pas mettre trop de produits par plaque pour favoriser une bonne pousse et une bonne répartition de la chaleur.

#### Recommandation :

- 4 x 4 pour les pains au chocolat et les croissants
- 4 x 3 pour les pains aux raisins
- 5 x 5 pour les "mini"

Les produits peuvent passer directement du congélateur au four. Ils sont déjà dorés à l'œuf et ne nécessitent donc pas de dorure.



### 2. Enfournement / cuisson

Le four doit être préchauffé à 20 °C de plus que la température de cuisson afin d'éviter une trop grande perte de chaleur pendant l'ouverture du four. La température de cuisson se situe aux environs de 170 °C (se reporter aux fiches techniques).

Bien fermer le four, surtout ne pas ouvrir en cours de cuisson (les produits retombent).

La clé (oura) doit être fermée.

### 3. Sortie du four

Avec des gants.

Laisser refroidir les produits sur une échelle de préparation avant de les manipuler.

