ADVIES VOOR CRU:

Voor een maximaal resultaat is het belangrijk de bakplaat volledig met dezelfde koek te vullen en onderstaande richtlijnen te volgen.

De aantallen voor een volle bakplaat zijn voor elke referentie vermeld op de lijst in bijlage.

GEREZEN BLADERDEEG:

* Minimum 90min ontdooien – (de producten met plastiekfolie overtrekken tegen uitdroging)
* Ongeveer 1u15m laten rijzen op 28 graden met 78% vocht (MAX 30°)
Daarna direct inovenen. Belangrijk voor een goede krokantheid en glans. (niet laten verkorsten)

Niet te ver laten rijzen, dus groen inovenen met uitzondering van de boterkoeken met rozijnen.

* Oven voorverwarmen op 220°C
Afbakken op 200°C waarvan DE EERSTE 7 MIN MET STOOM!
Daarna dampsleutel open zetten voor de laatste 7 min.

ZACHTE LUXE:

* Minimum 90 min ontdooien – (de producten met plastiekfolie overtrekken tegen uitdroging)
* Ongeveer 2u laten rijzen op 28 graden met 78% vocht (MAX 30°)

Halverwege het rijzen instrijken met ei
Daarna direct inovenen. Belangrijk voor een goede krokantheid en glans. (niet laten verkorsten)

* VLOEROVEN GEBRUIKEN VOOR ONZE ZACHTE LUXE!
* Oven voorverwarmen op 220°C
9 min afbakken op 210°C

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  **Klant:** | **Aantal op bakplaat** |
| **001** | **ROOMBOTERCROISSANT 200/zak**  | **15** |
| **002** | **(AMANDEL)MARSEPEIN CROISSANT 100/zak** | **12** |
|  |  |  |
| **003** | **CHOCOLADEKOEK 200/zak \*** | **15** |
| **004** | **CHOCOLADEKOEK MET CREME 100/zak** | **12** |
|  |  |  |
| **012** | **BOTERKOEK ZONDER ROZIJNEN 100/zak** | **12** |
| **011** | **BOTERKOEK MET ROZIJNEN 200/zak**  | **12** |
| **022** | **BOTERKOEK MET CHOCOLADEDROPS/100** | **12** |
|  |  |  |
| **005** | **RONDE SUISSE 100/zak**  | **12** |
| **006** | **CHOCO SUISSE 100/zak** | **12** |
| **007** | **LANGE SUISSE 125/zak** | **10** |
| **008** | **LANGE SUISSE FRANGIPANNE 125/doos** | **10** |
|  |  |  |
| **017** | **BOLUS 100/zak 108 gr**  | **10** |
| **021** | **TORSADA’S (twist met chocodrops/crème) 125/zak** | **10** |
| **009** | **NOTENKOEK 100/zak** | **10** |
| **015** | **FRUITKOEK 100/zak( vulling: zie bij artikel 036 of 025)** | **10** |
| **010** | **ACHTJE 125/doos** | **10** |
| **013** | **STRIKJE 100/zak** | **10** |
|  |  |  |
| **014R** | **CARRE CHOC RECHTHOEK 100/zak**  | **10** |
| **014V** | **CARRE CHOC vierkant VIERKANT 8x8 (100 st)** | **10** |
| **018** | **APPELKOEK 100/zak** | **10** |
|  |  |  |
| **016A** | **MINI-PECANNOOT 100/zak** | **15** |
| **016B** | **MINI-CHOCOLADEKOEK 100/zak** | **15** |
| **016C** | **MIN-LANGE SUISSE 100/zak** | **15** |
| **016D** | **MINI-CARRE CHOC 100/zak** | **15** |
| **016E** | **MINI-STRIK 100/zak** | **15** |
| **016F** | **MINI-CROISSANT 100/zak** | **15** |
| **016G** | **MINI-RONDE SUISSE 100/zak** | **15** |
|  |  |  |
| **053** | **‘MAN TE PAARD’ natuur 12 kg/zak** | **12** |
| **026** | **POPPETJE natuur (Puzzelstukje) 12 kg/zak** | **12** |
| **041** | **HARTJES natuur 12 kg/zak** | **12** |
| **046** | **KONIJNTJE natuur 12kg/zak** | **12** |
|  | **NIJNTJE natuur 12 kg/zak** | **12** |
| **038** | **KERSTBOOMPJE natuur 12kg/zak** | **12** |
|  |  |  |