

Prestige Breakfast Bakadvies

FAX: +32 56 32 69 51
TEL.: +32 56 32 60 11 (of antwoordapp)
mail: info@prestigebreakfast.be
website: www.prestigebreakfast.be

BAKWIJZE van zowel **BAKE OFF** als **ONGEREZEN (= CRU)** koeken

15 min is de gemiddelde baktijd : + 3 min voor lange suisse

zie Instelling oven programma :

A/ oven Voorverwarmen op 230 °C

B/ inovenen met direct Stoom(360 ml)gesloten dampseutel .

C/ 8 min op 200 °C gesloten dampseutel

D/ dan 4 min on 192 °C OPEN dampseutel

E/ dan 2 min on 220 °C OPEN dampseutel

UITZ: Pecannoot : 20 min op 190 °C ZONDER stoom

RIJSTIJDEN 50 min

- Croissants (uitz Croissant Levain + 1h extra rijzen)

- Torsada

- Lange suisse

- Acht koek

- Noot

- Carré choc

RIJSTIJDEN 80 min

- Ronde suisse

- Boterkoek Met Rozijn

- Boterkoek Zonder Rozijn

- Chocoladekoek

RIJSKAMER steeds op MAX 30°C en 80 % vochtigheid

OVERREZEN koeken zijn steeds taaier , droger en minder mooi

Voorgerezen koeken

15 min laten bekomen op de bakplaat en

dan in oven steken. (nooit laten ontdooien !!)

	Aantal op bakplaat
ROOMBOTERCROISSANT 200/zak	15
(AMANDEL)MARSEPEIN CROISSANT 100/zak	12
CHOCOLADEKOEK 200/zak *	15
CHOCOLADEKOEK MET CREME 100/zak	12
BOTERKOEK ZONDER ROZIJNEN 100/zak	12
BOTERKOEK MET ROZIJNEN 200/zak	12
BOTERKOEK MET CHOCOLADEDROPS/100	12
RONDE SUISSE 100/zak	12
CHOCO SUISSE 100/zak	12
LANGE SUISSE 125/zak	10
LANGE SUISSE FRANGIPANNE 125/doos	10
BOLUS 100/zak 108 gr	10
TORSADA'S (twist met chocodrops/ crème) 125/zak	10
NOTENKOEK 100/zak	10
FRUITKOEK 100/zak(vulling: zie bij artikel 036 of 025)	10
ACHTJE 125/doos	10
STRIKJE 100/zak	10
CARRE CHOC RECHTHOEK 100/zak	10
CARRE CHOC vierkant VIERKANT 8x8 (100 st)	10
APPELKOEK 100/zak	10
MINI-PECANNOOT 100/zak	15
MINI-CHOCOLADEKOEK 100/zak	15
MIN-LANGE SUISSE 100/zak	15
MINI-CARRE CHOC 100/zak	15
MINI-STRIK 100/zak	15
MINI-CROISSANT 100/zak	15