

Prestige Breakfast Conseils de cuisson

FAX: +32 56 32 69 51
TEL.: +32 56 32 60 11 (ou réopndeur)
mail: info@prestigebreakfast.be
site: www.prestigebreakfast.be

METHODE DE CUISSON des viennoisseries PRECUIT et CRU

temps de cuisson moyen: 15 min - +3 min pour la suisse longue

voir instruction programme du four:

A/ préchauffer le four à 230 °C

B/ mettez au four avec vapeur direct (360 ml) clé de vapeur fermée

C/ premier 8 min à 200 °C clé de vapeur fermée

D/ puis 4 min à 192 °C clé de vapeur ouverte

E/ finir par 2 min à 220 °C clé de vapeur ouverte

SAUF: Noix de pecan : 20 min à 190 °C SANS VAPEUR

TEMPS DE POUSSE 50 min

- croissants (sauf Croissant Levain 1h en plus)

- torsade

- suisse longue

- huit

- noix

- carré choc

TEMPS DE POUSSE 80 min

- suisse ronde

- couque au beurre avec et sans raisins

- pain au chocolat

CHAMBRE DE POUSSE toujours à 30°C MAX et 80% d'humidité

FAIRE POUSSER TROP LONGTEMPS:

Les viennoisseries sont plus durs, plus secs et moins attrayants!

Viennoisseries pré-pousser:

laisser reposer sur la plaque à four pendant 15 min et
puis mettez au four. (ne jamais décongeler!!!)

| | nombre sur la plaque à four |
|--|-----------------------------------|
| CROISSANT au beurre | 15 |
| CROISSANT AU AMANDES | 12 |
| PAIN AU CHOCOLAT * | 15 |
| PAIN AU CHOCOLAT ET A LA CREME | 12 |
| COUQUE AU BEURRE SANS RAISINS | 12 |
| COUQUE AU BEURRE AVEC RAISINS | 12 |
| COUQUE AU BEURRE AUX PEPITTE DE CHOCOLAT | 12 |
| SUISSE ROND | 12 |
| SUISSE ROND AU CHOCOLAT | 12 |
| SUISSE LONGUE | 10 |
| SUISSE LONGUE A LA FRANGIPANNE | 10 |
| BOLUS | 10 |
| TORSADE | 10 |
| COUQUE POUR NOIX | 10 |
| COUQUE POUR FRUITS | 10 |
| HUIT | 10 |
| NOEUD | 10 |
| CARRE CHOC RECT | 10 |
| CARRE CHOC 8*8 | 10 |
| COUQUE AUX POMME | 10 |
| MINI NOIX DE PECAN | 15 |
| MINI PAIN AU CHOCOLAT | 15 |
| MINI SUISSE LONGUE | 15 |
| MINI-CARRE CHOC | 15 |
| MINI-NOEUD | 15 |
| MINI-CROISSANT | 15 |
| | |
| | |