

# 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