

Un bon petit-déjeuner d'hôtel commence par une cuisson intelligente. Grâce à notre Guide de cuisson, votre équipe cuit rapidement et efficacement, même avec un personnel réduit ou inexpérimenté. Le chef Jeroen partage des instructions et des conseils clairs afin que chaque petit-déjeuner offre la même qualité, matin après matin.

Envie de bénéficier de conseils personnalisés ? Demandez gratuitement des conseils buffet à votre représentant.

UNIQUEMENT DÉCONGELER:

CRAQUELIN



225606

\$\$ ± 120'

PETIT PAIN SANS GLUTEN BLANC



24680000

\$\$ ± 120'

PETIT PAIN SANS GLUTEN MULTIGRAIN



24690000

% ± 120'

CINNAMON SCANDI SWIRL



226713

ॐ ± 90'

SANDWICH BLANC





16510000

ॐ ± 60'

PAIN TOAST BLANC



26100000

% ± 60'

PAIN TOAST PREMIUM BLANC 20+2 TRANCHES



225607

% ± 60'

PAIN TOAST PREMIUM COUNTRY - 20+2 TRANCHES



225608

% ± 60'

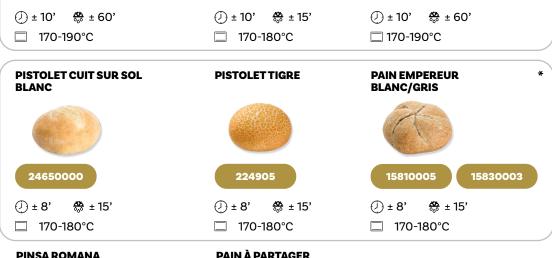
GUIDE DE CUISSON

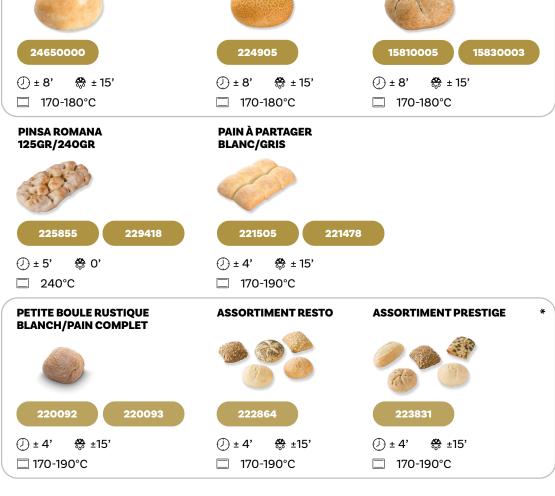


JUSQU'À 10 MIN. DE CUISSON

*à cuire ensemble

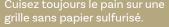






CONSEILS DE CUISSON DE NOTRE CHEF JEROEN:









Pour obtenir une couleur plus prononcée, prolongez la cuisson des petits pains blancs de 2 minutes.



GUIDE DE CUISSONPETIT-DÉJEUNER D'HÔTEL



*à cuire ensemble

CUIRE PLUS LONGTEMPS QUE 10 MIN.

BESTBLENDS CROISSANT DROIT



223805

- ☐ 170-180°C

DELICE CROISSANT DROIT



17210000

- ☐ 170-180°C

DELICE COUQUE SUISSE RONDE



21030004

- ☐ 170-180°C

PAIN AU CHOCOLAT



21860000

GOLDEN CROISSANT AU BEURRE DROIT



223162

①±19' \$\frac{40}{40} ±30'

☐ 170-180°C

DELICE PAIN AU CHOCOLAT BELGE NOIR



17920000

- ① ± 19'
- 30% ± 30°
- ☐ 170-180°C

MINI DANISCH SELECTION



223173

- ① ± 18' 🏶 0'
- ☐ 190°C

BESTBLEND ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIES



22320000

- ① ± 16' \$\frac{40}{500} ± 30'
- ₹ 10 ₩ ± 30
- ☐ 170-180°C

DELICE ASSORTIMENT * CROISSANTS FOURRÉS



17300003

- ☐ 170-180°C

CONSEILS DE CUISSON DE NOTRE CHEF JEROEN:



Attention: vous pouvez retirer le pain du four pendant la cuisson, mais pas les viennoiseries: elles s'affaisseraient.



Cuisez la pointe du croissant vers le bas, en l'éloignant de la ventilation. Sinon, la pointe risque de remonter.



Cuisez toujours les viennoiseries sur une grille recouverte de papier sulfurisé.

