

# GUIDE DE CUISSON

## PETIT-DÉJEUNER D'HÔTEL



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

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

☼ ± 90'

#### SANDWICH BLANC



16510000

☼ ± 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 PETIT-DÉJEUNER D'HÔTEL



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

JUSQU'À 10 MIN. DE CUISSON

\*à cuire ensemble

## PAIN DU MEUNIER BLANC/ MULTIGRAINS



23610001

23600001

🕒 ± 10' 🌀 ± 60'

📏 170-190°C

## MINI PICCOLO BLANC



16650003

🕒 ± 10' 🌀 ± 15'

📏 170-180°C

## PAIN RUSTIQUE BLANC/MULTIGRAIN \*



227049

227050

🕒 ± 10' 🌀 ± 60'

📏 170-190°C

## PISTOLET CUIT SUR SOL BLANC



24650000

🕒 ± 8' 🌀 ± 15'

📏 170-180°C

## PISTOLET TIGRE



224905

🕒 ± 8' 🌀 ± 15'

📏 170-180°C

## PAIN EMPEREUR BLANC/GRIS \*



15810005

15830003

🕒 ± 8' 🌀 ± 15'

📏 170-180°C

## PINSA ROMANA 125GR/240GR



225855

229418

🕒 ± 5' 🌀 0'

📏 240°C

## PAIN À PARTAGER BLANC/GRIS



221505

221478

🕒 ± 4' 🌀 ± 15'

📏 170-190°C

## PETITE BOULE RUSTIQUE BLANCH/PAIN COMPLET



220092

220093

🕒 ± 4' 🌀 ± 15'

📏 170-190°C

## ASSORTIMENT RESTO



222864

🕒 ± 4' 🌀 ± 15'

📏 170-190°C

## ASSORTIMENT PRESTIGE \*



223831

🕒 ± 4' 🌀 ± 15'

📏 170-190°C

### CONSEILS DE CUISSON DE NOTRE CHEF JEROEN :

1

Cuisez toujours le pain sur une grille sans papier sulfurisé.

2

Après la cuisson, laissez le pain refroidir complètement sur un chariot.

3

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

Astuce supplémentaire pour la gamme resto & prestige !



# GUIDE DE CUISSON PETIT-DÉJEUNER D'HÔTEL



PASTRIDOR  
SIMPLY GOOD.

\*à cuire ensemble

CUIRE PLUS LONGTEMPS QUE 10 MIN.

## BESTBLENDS CROISSANT DROIT



223805

🕒 ± 21' 🌀 ± 30'

📏 170-180°C

## DELICE CROISSANT DROIT



17210000

🕒 ± 21' 🌀 ± 30'

📏 170-180°C

## DELICE COUQUE SUISSE RONDE



21030004

🕒 ± 21' 🌀 ± 30'

📏 170-180°C

\*

## PAIN AU CHOCOLAT



21860000

🕒 ± 19' 🌀 ± 30'

📏 170-180°C

## GOLDEN CROISSANT AU BEURRE DROIT



223162

🕒 ± 19' 🌀 ± 30'

📏 170-180°C

## DELICE PAIN AU CHOCOLAT BELGE NOIR



17920000

🕒 ± 19' 🌀 ± 30'

📏 170-180°C

\*

## MINI DANISH DELIGHTS



229408

🕒 ± 15' 🌀 0'

📏 190°C

## BESTBLEND ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIES



22320000

🕒 ± 16' 🌀 ± 30'

📏 170-180°C

## DELICE ASSORTIMENT CROISSANTS FOURRÉS



17300003

🕒 ± 16' 🌀 ± 30'

📏 170-180°C

\*

## CONSEILS DE CUISSON DE NOTRE CHEF JEROEN :

1

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

2

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

3

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

