



SUGGESTIONS DE CUISSON

Nous vous conseillons de tester nos suggestions pour la cuisson des différents types de pains et viennoiseries. Il est à noter que le temps de cuisson peut varier selon le type de four.

PAINS EN MICHE OU EN MOULE

En prenant soin de laisser l'espace d'un pain entre chacun, les décongeler à la température de la pièce un minimum de 3 heures avant la cuisson ou, les placer au frais ou température pièce dans une étuve la veille. Bien dégelé, le pain cuira environ 32 minutes à 375°F.

Assurez-vous de ne pas coller les pains les uns contre les autres dans le four afin que la chaleur circule bien. Laissez l'espace d'un pain entre chaque pain.

À la maison: laissez reposer 5 minutes avant de trancher et déguster. En boutique, laissez le pain atteindre la température de la pièce avant de trancher à la machine.

Four à pain: décongelez minimum 3 heures à température pièce. Cuire 32 minutes à 375°F.

Four traditionnel ménager: décongelez 3 heures minimum à température pièce. Cuire au four 25 à 30 minutes à 350°F.

Cuisson rapide: décongelez 6 minutes au four à micro-ondes en mode cuisson. Cuire au four 25 minutes à 350°F.

Méthode alternative: décongelez 3 heures minimum à température pièce. Tranchez et passez au grille-pain. Conservez le pain au frais.

BAGUETTES

Gardez-les congelées. Préchauffez le four à 400°F. En prenant soin de laisser l'espace d'une baguette entre chacune, les cuire de 5 à 10 minutes, selon la texture désirée. Sortez-les du four et laissez-les reposer 5 minutes.

Suggestion: si vous désirez faire des paninis avec une baguette, vous n'avez qu'à la laisser décongeler et à la garnir; la cuisson du grille-panini sera suffisante pour la cuire.

PAINS KAISERS ET PAINS HOT DOGS

Ils sont déjà cuits! Pour les utiliser, vous n'avez qu'à les laisser dégeler en prenant soin de laisser l'espace d'un pain entre chacun.

Suggestion: si vous désirez rehausser la texture de la croûte, préchauffez le four à 450°F, et mettre les pains 2 à 3 minutes avant de servir.

CROISSANT NATURE, CHOCOLATINE ET CROISSANT AU FROMAGE

Gardez congelé. Préchauffez le four à 350°F. Placez les croissants sur une plaque avec du papier parchemin en prenant soin de laisser l'espace d'un croissant entre chacun et les cuire 5 à 6 minutes. Laissez refroidir.

PÂTES À PIZZA

Après décongélation: elle est prête à garnir! Enfourez dans un four à 425°F jusqu'au temps de cuisson désirée en fonction du type de garnitures choisies.

Congelée: préchauffez votre four à 425°F et enfourez quelques minutes la pâte à pizza congelée pendant que le four réchauffe. Une fois la pâte dégelée et moelleuse sortez-la du four afin de la garnir à votre guise. Enfourez à nouveau une fois la température atteinte de 425°F jusqu'au temps de cuisson désirée en fonction du type de garnitures choisies.

CROISSANTS AUX AMANDES ET AMANDES-CHOCOLAT

Laissez décongeler. Préchauffez le four à 350°F. Placez les croissants sur une plaque avec du papier parchemin en prenant soin de laisser l'espace d'un croissant entre chacun et les cuire 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce que la crème d'amande soit dorée. Laissez refroidir.