



NOS 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

Laissez décongeler minimum 3 heures à température pièce. Cuire 32 minutes à 375° F.

Four traditionnel ménager

Laissez décongeler minimum 3 heures 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.

Suggestion

Pour vos roties du matin, laissez décongeler minimum 3 heures à température pièce. Tranchez et passez au grille-pain. Conservez le pain au frais.

PÂTES À PIZZA

Laissez votre imagination aller, faites-vous plaisir ! Elles sont déjà prêtes à garnir et à mettre au four.

BAGUETTES

Gardez les baguettes 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

Pour vos roties du matin, laissez dégeler seulement et finir la cuisson de la tranche au grille-pain. 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.

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.

CROISSANT 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.