

# Galette nanterre

crue congelée



## INGREDIENTS

Farine, eau, œufs, sucre, beurre, levure, améliorant, sel, fécule de pomme de terre, colorant, arôme.

## CONSERVATION

Conserver à -18°C.

## DECONGELATION

Cas 1 :

*Décongélation* : 45 min à température ambiante.

*Etuvage* : 3h30 à 4h à 25°C - 28°C avec 70-80% d'humidité. *Repos* : 10 min. Dorage à l'œuf.

Cas 2 :

*Décongélation* : 2 à 4°C max. (pas plus de 15h).

*Etuvage* : 2h30 à 3h30 à 25°C - 28°C avec 70-80% d'humidité. Dorage à l'œuf.

## CUISSON

*Four rotatif* : 20-25 min à 150-160°C.

*Four à soles* : 20-25 min à 145-150°C.

## CONDITIONNEMENT

Poids net UV	Unités / carton	Carton / palette	Poids net carton
350g	24	36	8,40kg
550g	15	48	8,25kg

