

Paton bottereaux

cru congelé



INGREDIENTS

Farine, œufs, eau, sucre, beurre, levure, améliorant, sel, colorant.

CONSERVATION

Conserver à -18°C.

DECONGELATION

En direct : décongélation pendant 45min à température ambiante, étuvage pendant 3h-3h30 à 25-28°C avec 50-70% d'humidité.

En différé : décongélation pendant 15h max à 2-4°C max, étuvage pendant 2h30-3h à 25-28°C avec 50-70% d'humidité.



CUISSON

Four rotatif : 30-35 min à 135-145°C.

Four à soles : 30-35 min à 150° C.

CONDITIONNEMENT

Poids net UV	Unités / carton	Carton / palette	Poids net carton
500g	25	48	12,50kg

Brio'Gel