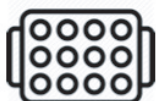




INSTRUCCIONES DE HORNEADO



PANES	DESCONGELACIÓN	ORGANIZACIÓN	COCCIÓN	REPOSO
Baguettes	0-10 minutos	4	12-14 minutos a 190-200 °C	15 minutos
Panecillos	0-10 minutos	24	8-10 minutos a 190-210 °C	15 minutos
Chapatas	0-10 minutos	4	10-12 minutos a 180 °C	15 minutos
Sin Gluten	0-10 minutos	9	8 minutos a 160 °C con su empaque	10 minutos
Panes +300g	45 minutos	4	16-18 minutos a 190-200 °C	45 minutos
Snacking	45-60 minutos	12	16-18 minutos a 165-170 °C	30 minutos
B'Breaks	45 minutos	15	2-3 minutos a 180 °C	15 minutos

BOLLERÍA	DESCONGELACIÓN	ORGANIZACIÓN	COCCIÓN	REPOSO
Bollería +70g	30-45 minutos	12	15-17 minutos a 165-170 °C	20 minutos
Bollería -40g	30-45 minutos	24	13-14 minutos a 165-170 °C	15 minutos
Empanadas	45-60 minutos	24	15-16 minutos a 195-200 °C	20 minutos
Sin Gluten	0-10 minutos	9	8 minutos a 160 °C con su empaque	20 minutos
Rellenos +70g	30-45 minutos	12	16-18 minutos a 165-170 °C	20 minutos
Rellenos -40g	30-45 minutos	24	14-15 minutos a 170-175 °C	20 minutos
Breiz'n'Roll	30-45 minutos	15	18-19 minutos a 180-185 °C	20 minutos
Macarons	4 Horas de descongelación a 4 °C. Sacar de refrigeración 30 min. antes de servirlos			

- Utilizar papel estrella
- Pre-calentar Horno a 230°C para panes Salados
- Pre-calentar Horno a 190°C para panes Dulces
- Gama Sin Gluten puede hornearse 20-30 segundos en microondas (hornear con su empaque)
- Hornear el Breiz'n'Roll dentro de su platito/empaque de cartón

**UN PRODUCTO DESCONGELADO NO DEBE REFRIGERARSE O CONGELARSE NUEVAMENTE
LOS PANES PUEDEN DURAR HASTA 12 MESES EN CONGELACIÓN**