Bridor	**Méthodes de cuisson des produits finis / Baking instructions for finished products**
Réf : CQ.10.IN.17.01	

Pains précuits /Par baked breads

Description française	Température	Temps	English description
PETITS PAINS / ROLLS			
Blanc	375°F (190°C)	5-7 minutes	White
Blé	375°F (190°C)	5-7 minutes	Wheat
Pumpernickel	375°F (190°C)	5-7 minutes	Pumpernikel
Seigle	375°F (190°C)	5-7 minutes	Rye
Multi-grains	375°F (190°C)	5-7 minutes	Multi-grains
BAGUETTINES / SANDWICHS			
Blanc	375°F (190°C)	8-12 minutes	White
Blé	375°F (190°C)	10-15 minutes	Wheat
Sandwich	375°F (190°C)	8-12 minutes	Sandwich
Sandwich rond	375°F (190°C)	8-12 minutes	Sandwich round
Panini	375°F (190°C)	8-12 minutes	Panini
Demi-parisien	375°F (190°C)	10-12 minutes	Half parisian
BAGUETTES			
Blanc	375°F (190°C)	10-12 minutes	White
Blé	375°F (190°C)	10-15 minutes	Wheat
Sourdough	375°F (190°C)	10-15 minutes	Sourdough
Tomate	375°F (190°C)	10-12 minutes	Tomato
Pesto	375°F (190°C)	10-12 minutes	Pesto
Olives	375°F (190°C)	10-12 minutes	Olives
Raisins	375°F (190°C)	10-12 minutes	Raisins
Noix et raisins	375°F (190°C)	10-12 minutes	Walnuts and raisins
MICHES			
Mini-miche blanche	375°F (190°C)	10-12 minutes	White mini-miche
Miche blanche	375°F (190°C)	15-20 minutes	White miche
Mini-miche blé	375°F (190°C)	10-15 minutes	Wheat mini-miche
Miche blé	375°F (190°C)	15-20 minutes	Wheat miche
Mini-miche sourdough	375°F (190°C)	10-15 minutes	Soudough mini-miche
Miche sourdough	375°F (190°C)	15-20 minutes	Sourdough miche
Miche multi-grains	375°F (190°C)	15-20 minutes	Multi-grains miche
PAINS SPÉCIAUX / SPECIALTY			
Rustique	375°F (190°C)	15-20 minutes	Rustic
Italien	375°F (190°C)	15-20 minutes	Italian
Belge	375°F (190°C)	15-20 minutes	Belgian
Parisien blanc	375°F (190°C)	12-15 minutes	White parisian
Parisien blé	375°F (190°C)	15-18 minutes	Wheat parisian
Pumpernickel	375°F (190°C)	15-20 minutes	Pumpernickel
Seigle	375°F (190°C)	15-20 minutes	Rye
Multi-grains	375°F (190°C)	15-20 minutes	Multi-grains
Eurograins	375°F (190°C)	15-20 minutes	Eurograins
Tomates	375°F (190°C)	12-15 minutes	Tomato
Pesto	375°F (190°C)	12-15 minutes	Pesto
Olives	375°F (190°C)	12-15 minutes	Olives
Raisins	375°F (190°C)	12-15 minutes	Raisins
Noix et raisins	375°F (190°C)	12-15 minutes	Walnuts and raisins