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

Pains crus / Raw breads

Description des produits	Poids / weight	Décongélation / defrosting	**Étuve / proofing**			Cuisson / baking		English description	Conservation au congélateur	
		Température ambiante *	Température	Humidité	Temps (min)	Temps (min)	Température		Jours / days	Mois / months
Petits pains	60-75g	30-45	79°F (26°C)	80%	45-60	15-20	350°F (180°C)	Rolls	120	4
Baguettines	200g	30-45	79°F (26°C)	80%	45-60	15-20	350°F (180°C)	Baguettine	120	4
Baguettes	350g	45-60	79°F (26°C)	80%	60-80	20-25	350°F (180°C)	Baguette	120	4
Gros pains	560g	60-90	79°F (26°C)	80%	80-90	25-30	350°F (180°C)	Large bread	120	4

* Ou pendant une nuit complète au réfrigérateur recouvert d'un film de plastique.

Dorage : Faire un mélange 2/3 œuf et 1/3eau. Appliquer délicatement le mélange avec un pinceau à poils doux sur les produits. / Mix 2/3 eggs and 1/3 water. Apply delicately on products with a soft brush.

Recommandation : Laisser refroidir sur le plaque avant d'emballer les produits si nécessaire. / Let products cool off before packing them.

Le temps de cuisson peut varier dépendamment du four (pour un four rotatif prévoir 25°F de plus). / Baking time may differ according to the oven use (while using a rotative oven, add 25°F).