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

Viennoiserie pré poussés / Par baked viennese pastry

Description des produits	Poids / weight	Mise sur plaque / panning	Décongélation / defrosting	**Étuve / proofing**			Cuisson / baking		English description	Conservation au congélateur	
		DIMENSIONS **16 X 24**	Température ambiante *	Température	Humidité	Temps (min)	Temps (min)	Température		Jours / days	Mois / months
Croissants fourrés	80-113g	12	---	---	---	---	20-25	350°F (180°C)	Filled croissants	120	4
Mini-croissants et croissants courbés et droits	78-106g	9	---	---	---	---	12-20	350°F (180°C)	Straight and curved mini-croissants	120	4
	42.5-65g	12									
	25g	16									
Mini-chocolatines	45g	20	---	---	---	---	12-15	350°F (180°C)	Mini-chocolatines	120	4
Brioches	100g	12	---	---	---	---	20-25	350°F (180°C)	Brioches	120	4
Danoise	100g	12	---	---	---	---	15-20	350°F (180°C)	Danishes	120	4

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

Dorage : Faire un mélange 1/2 œuf et 1/2 eau. Appliquer délicatement le mélange avec un pinceau à poils doux sur les produits. / Mix 1/2 eggs and 1/2 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).