

FICHE TECHNIQUE

Pâte à Biscuits Surgelée

ENTREPOSAGE

La pâte à biscuits L'ULTIME peut être gardée congelée jusqu'à 6 mois ou réfrigérée jusqu'à 30 jours et ce, sans altérer la qualité du produit.

MODE DE CUISSON

PRÉPARATION SUGGÉRÉE

Déposer la pâte sur une plaque à biscuits non graissée à environ 5 cm (2 pouces) d'intervalle afin de permettre aux biscuits de bien s'étendre à la cuisson. Laisser la pâte décongeler environ 10 minutes.

TEMPS DE CUISSON

Préchauffer le four à 180 °C/350 °F. Placer la plaque à biscuits sur la grille centrale du four et cuire :

1.00 oz – 28 g		1.50 oz – 42 g		2.00 oz – 56 g	
Four conventionnel :	8-10	Four conventionnel :	10-12 minutes	Four conventionnel :	11-13 minutes
Four à convection :	6-8 minutes	Four à convection :	7-9 minutes	Four à convection :	8-10 minutes

Retirer du four lorsque le centre du biscuit est doré et le contour, brun doré - ne pas trop cuire; laisser refroidir 5 minutes avant d'enlever les biscuits de la plaque et savourer le bon goût de L'ULTIME Biscuit.

Note: Selon votre four, il serait préférable de tourner la plaque à biscuits une fois lors de la cuisson.