Bridor	**Méthodes de cuisson des produits finis / Baking instructions for finished products** **WITHOUT PROOFER**
Réf : CQ.10.IN.17.01	

Viennoiseries crues / Raw viennese pastry

Description des produits	Poids / weight	Mise sur plaque / panning	Décongélation / defrosting	**Étuve / proofing Room temperature covered with damp cloth or plastic bag Temps / Time (min)**	Cuisson / baking		English description	Conservation au congélateur	
		DIMENSIONS **16 X 24**	Température ambiante *		Temps (min)	Température		Jours / days	Mois / months
Croissants courbés et droits	60-78 g	12	60 min	**4 - 5 hrs**	15-20	350°F (180°C)	Straight and curved croissants	120	4
	106g	9		**5 – 6 hrs**					
Croissants fourrés	80g	12	30 min	**4 – 5 hrs**	12-15	350°F (180°C)	Filled croissants	120	4
Mini-croissants courbés et droits	28-30g	20	20 min	**3 – 4 hrs**	12-15	350°F (180°C)	Straight and curved mini-croissants	120	4
	42.5 à 45g	16							
Mini-croissants fourrés	45g	20	30 min	**3 – 4 hrs**	12-15	350°F (180°C)	Filled mini-croissants	120	4
Chocolatines / brioches	80g	12	60 min	**4 – 5 hrs**	15-20	350°F (180°C)	Chocolatines / brioches	120	4
	100-130g	8		**5 – 6 hrs**	20-25				
Mini-chocolatines / mini-brioches / mini-danoises	45g	15	30 min	**3 – 4 hrs**	12-15	350°F (180°C)	Mini-chocolatines / mini-brioches / mini-danoises	120	4
Chaussons**	95-100g	15	30min	**---**	15-20	350°F (180°C)	Turnovers	365	12
Mini-chaussons**	50g	20	30 min	**---**	12-15	350°F (180°C)	Mini-turovers	365	12
Danoises	65g	12	60 min	**3 – 4 hrs**	12-15	350°F (180°C)	Danishes	120	4
	100-130g	8		**5 – 6 hrs**	20-25				
Palmiers	80g	12	---	**---**	20-25	350°F (180°C)	Palm leaves	365	12

*Ou pendant une nuit complète au réfrigérateur recouvert d'un film de plastique.
**Faire une ouverture sur le dessus avec un couteau afin de permettre à la vapeur de sortir./ Make an incision on top to let steam out.
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).