PROCESS VIENNOISERIES PANYDIS

PANYDIS
Pains et viennoiseries
Côte d'Azur

		Prêt à cuire					PAC
LES PRODUITS	Intitulés produits	**Croissant 70 g PAC (X60)**	**Painchoc 75g PAC (X60)**	**Pain aux raisins 120g PAC (X40)**	**Mini-croissant 30g PAC (X180)**	**Mini-pain au chocolat 30g PAC (X180)**	**Mini-pain aux raisins 35g PAC (X180)**
	Visuels						
SPECIFICITES	Préchauffage du four	Pour un meilleur résultat, bien préchauffer votre four !					
	Décongélation	A température ambiante 15 minutes					
	Température de cuisson four ventilé	170°C, 15 à 18 min	170°C, 15 à 18 min	170°C, 15 à 20 min	170°C, 12 à 15 min	170°C, 12 à 15 min	170°C, 12 à 15 min
	Température de cuisson four à sole	200°C,18 à 20 min	200°C,18 à 20 min	190°C, 20 à 25 min	190°C, 15 à 18 min	190°C, 15 à 18 min	190°C, 15 à 18 min
	Temps de refroidissement	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.