



BAKING INSTRUCTIONS

Italian pastry excellence

1

190° 375°

Preheat oven to 190°C / 375° F

2

Remove desired number of the products from the box. After that, place box back into the freezer IMMEDIATELY. The Product is true FREEZER TO OVEN

3

Place 12 pieces (4x3) of like items on a tray with clean pan liner. Place the product in an orderly way, let the correct same distance space between them, about 1 inch per side, so that the baking product has the space to increase in volume, without hurting the other products.

4

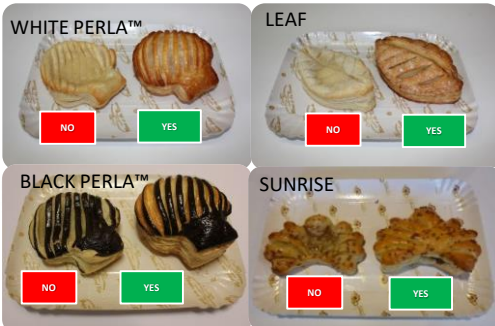
190° 375°

22/26 MINUTES

When the oven is up to temperature, place rack or trays in oven and bake at 190°C / 375° F
Bake time is approximately 22/26 minutes.
Product should be a nice golden brown color and texture should be puffed when coming out of the oven

5

Remove product from oven and let cool before either putting into service case or packaging. Use the images to the left to view proper appearance of product. If total bake time is more than 26 minutes increase temperature by 2/5°C - 5-10° F on next bake



COTTURA IN FORNO VENTILATO PRERISCALDATO - BAKE IN PREHEATED CONVECTION OVEN					
CUISSON DANS UN FOUR VENTILÉ PRÉCHAUFFÉ - VORGEHEIZTEN UMLUFTOFEN BÄCHEN					
COCCIÓN EN HORNO VENTILADO PRECALENTADO					
PASTA SFOGLIA DOLCE			PASTA SFOGLIA SALATA		
SWEET PUFF PASTRY			SAVORY PUFF PASTRY		
< 30 g < 1 oz	16-18 min.		< 30 g < 1 oz	18-20 min.	
31 g - 59 g 1.1 oz - 2.1 oz	18-20 min.	190°C 375°F	31 g - 59 g 1.1 oz - 2.1 oz	22-24 min.	190°C 375°F
> 60 g > 2.2 oz	22-26 min.		> 60 g > 2.2 oz	28-32 min.	



Our products are true freezer to oven, very easy to use, and everyone can obtain good results in few simple steps





MODO DE COCCION

Italian pastry excellence

1

Precalentar el horno a 190°C/ 375° F



2

Saque el número deseado de piezas de la caja. INMEDIATAMENTE después coloque la caja de nuevo en el congelador. El producto va directamente del CONGELADOR al HORNO

3

Coloque 12 piezas (4x3) de artículos similares en una bandeja con papel para hornear limpio. Coloque las piezas ordenadamente, deje la misma distancia entre las piezas, alrededor de 2-3cm a cada lado, para que el producto horneado tenga el espacio para aumentar de volumen, sin dañarse.

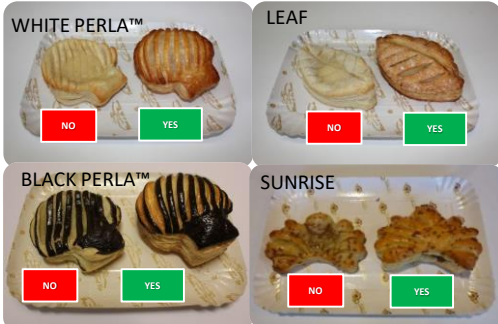
4



Cuando el horno alcance la temperatura deseada, coloque las bandejas en el horno y hornee a 190°C durante aproximadamente 22/26 minutos. Una vez horneado, el producto debe adquirir un agradable color marrón dorado, desarrollado un mayor volumen y adquirido una textura crujiente.

5

Retire el producto del horno y déjelo enfriar antes de ponerlo en una caja de servicio o embalaje. Use las imágenes a la izquierda para ver la apariencia adecuada del producto. Si el tiempo total de horneado es superior a 26 minutos, aumente la temperatura en 2/5°C en el siguiente horneado.



COTTURA IN FORNO VENTILATO PRERISCALDATO - BAKE IN PREHEATED CONVECTION OVEN					
CUISSON DANS UN FOUR VENTILÉ PRÉCHAUFFÉ - VORGEHEIZTEN UMLUFTOFEN BÄCHEN					
COCCIÓN EN HORNO VENTILADO PRECALENTADO					
PASTA SFOGLIA DOLCE			PASTA SFOGLIA SALATA		
SWEET PUFF PASTRY			SAVORY PUFF PASTRY		
Scales	Timer	Oven	Scales	Timer	Oven
< 30 g < 1 oz	16-18 min.	190°C 375°F	< 30 g < 1 oz	18-20 min.	190°C 375°F
31 g – 59 g 1.1 oz – 2.1 oz	18-20 min.		31 g – 59 g 1.1 oz – 2.1 oz	22-24 min.	
> 60 g > 2.2 oz	22-26 min.		> 60 g > 2.2 oz	28-32 min.	



Nuestros productos van realmente del congelador al horno, son muy fáciles de usar y se obtienen muy buenos resultados siguiendo estas sencillas instrucciones