

Bakadvies

Kort rijzende

1u ondoeien 75% vocht 25°C	1u 30' 80% vocht 30°C(*1)	afbakken 220°C
		
Ontdooien kan in een kar met plastic overtrokken, remrijkskast of frigo.	Na het rijzen direct inovenen. Nooit te ver laten rijzen, groen afbakken !	<ul style="list-style-type: none"> ● oven voorverwarmen ● baktijd 14 minuten. <ul style="list-style-type: none"> ○ beetje stoom ○ na 7' sleutel open

Croissant	Lange Suisse	Achtje	Strikje	Carre Choc
				

Mini Strikje	Mini Chocolve	Mini Boterkoek	Mini Carre Choc	Mini Strikje
				

Mini Croissant	Bolus	Suisse Frangipane		
				

(*1) : 30°C is het maximum. Indien blijkt dat er boterolie naast het product ligt staat de temperatuur hoger dan 30°C ! => Stel de temperatuur van de (rem)-rijkskast lager in .

Lang(zaam) rijzende

1u ondoeien	2u	afbakken
75% vocht 25°C	80% vocht 30°C(*1)	220°C
Ontdooien kan in een kar met plastic overtrokken, remrijkskast of frigo.	Na het rijzen direct inovenen. Nooit te ver laten rijzen, groen afbakken !	<ul style="list-style-type: none"> ● oven voorverwarmen ● baktijd 14 minuten. <ul style="list-style-type: none"> ○ beetje stoom ○ na 7' sleutel open

Boterk Rozijnen	Boterkoek	Chocoladekoek	Choc met creme	Ronde Suisse
				

R Suisse Choc	Amandelcroissant	Fruitkoek	Appelkoek	
				




(*1) : 30°C is het maximum. Indien blijkt dat er boterolie naast het product ligt staat de temperatuur hoger dan 30°C ! => Stel de temperatuur van de (rem)-rijkskast lager in .

Zachte Luxe degen

Hartje natuur	Hartjes Chocolade	Kerstboompje natuur	Kerstboompje chocolade	Klaaskoek natuur
				

1u ondoeien 75% vocht 25°C	3u 80% vocht 30°C	afbakken 200°C
Ontdooien kan in een kar met plastic overtrokken, remrijskast of frigo.	Halverwege het rijzen inspuiten met ei. Volledig laten rijzen	<ul style="list-style-type: none"> • oven voorverwarmen • baktijd 8 minuten. • bij voorkeur vloeroven of minimale luchtventilatie.

Harde Luxe, Baguette Noisette

1u ondoeien 75% vocht 25°C	1u 45' 80% vocht 30°C	afbakken 220°C
		
Ontdooien kan in een kar met plastic overtrokken, remrijskast of frigo.	Na het rijzen direct inovenen. Nooit te ver laten rijzen, groen afbakken !	<ul style="list-style-type: none"> • oven voorverwarmen • baktijd 12 minuten. <ul style="list-style-type: none"> ○ beetje stoom ○ na 7' sleutel open