

DIRECTIVES POUR LES PAINS PARTIELLEMENT CUITS

Ces pains sont cuits
à 85 % puis surgelés.

Nous vous recommandons de mettre les pains **directement au four à 210 °C (410 °F)** sans les décongeler au préalable. Le temps de cuisson est indiqué sur la page du produit.

La procédure reste la même si le pain est décongelé, mais le temps de cuisson devrait alors être réduit de moitié.

- Vous obtiendrez une croûte dorée en respectant le temps de cuisson indiqué. Vous pouvez cependant l'ajuster selon votre préférence.

MOINS > **RÉDUIRE**
CROUSTILLANTE *légèrement le*
temps de cuisson

PLUS > **AUGMENTER**
CROUSTILLANTE *légèrement le*
temps de cuisson

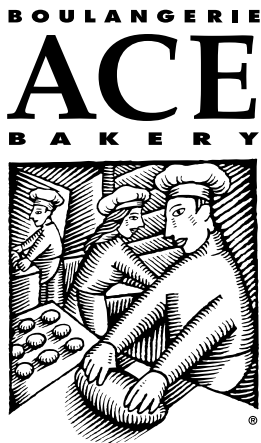
**LAISSER REPOSER LE PAIN 20 MINUTES
AVANT DE LE COUPER OU DE LE SERVIR.**

Ne pas entreposer ou décongeler le produit ACE au réfrigérateur, car cela assèche la croûte.

*Déposer le pain dans un four chaud pendant
1 ou 2 minutes pour raffermir la croûte.
Une fois cuit, conserver le pain dans un sac de papier
afin de préserver la croûte le plus longtemps possible.
Tous les restes de pain devraient être jetés.*

Pour de plus amples renseignements :

1 800 443 7929 • BoulangerieACE.com



DIRECTIVES POUR LES PRODUITS PRÊTS-À-SERVIR UNE FOIS DÉCONGELÉS

Ces pains sont entièrement cuits puis surgelés.

PRODUITS PRÉEMBALLÉS

- Retirer le pain et son emballage de la boîte
- Laisser le pain dans son emballage et le déposer sur une surface horizontale pendant la décongélation
- Le pain se conserve jusqu'à 2 jours une fois décongelé (nous vous recommandons de ne décongeler que la quantité de pains nécessaires)

PRODUITS NON EMBALLÉS

- Décongeler le pain
- Raffermer la croûte et rafraîchir l'humidité dans la mie en le mettant au four à 210 °C (410 °F) pendant 30 à 60 secondes

**NE PAS ENTREPOSER OU DÉCONGELER LE PRODUIT ACE
AU RÉFRIGÉRATEUR, CAR CELA ASSÈCHE LA CROÛTE.**

*Déposer le pain dans un four chaud pendant
1 ou 2 minutes pour raffermir la croûte.*

*Une fois cuit, conserver le pain dans un sac de papier
afin de préserver la croûte le plus longtemps possible.*

Tous les restes de pain devraient être jetés.

Pour de plus amples renseignements :

1 800 443 7929 • BoulangerieACE.com