ROMER'S
Hausbäckerei

## Conseils d'utilisation des produits de boulangerie surgelés

### Les surgelés de boulangerie sont fragiles

Par des coups ou toutes sortes de pressions exercées sur les emballages, les produits risquent d'être écrasés. Voici donc quelques règles à respecter lors de leur manipulation et leur stockage:

- Stocker les marchandises dans le congélateur en les laissant dans leur emballage original; elles sont ainsi mieux protégées.
- Ne pas les verser, car ce ne sont pas des produits en vrac; les poser à la main sur la grille ou sur la tôle de cuisson.
- Ne pas poser les cartons sur le côté ou à l'envers car, pour des raisons de qualité, ils ne sont pas remplis à ras et les produits risqueraient d'être écrasés.

### Les surgelés de boulangerie sont des produits naturels

Les matières premières, tout comme les procedés de fabrication, sont exposées aux influences extérieures naturelles. Ainsi, les ingrédients naturels sont soumis aux agents météorologiques régissant leur croissance et leur maturité. La farine, par exemple, suivant la récolte, réagit différemment à la cuisson. Le beurre et le lait ont une saveur différente selon que les vaches productrices ont absorbé du fourrage sec (en hiver) ou frais (en été). Les processus de fermentation et de cuisson dépendent du temps qu'il fait (fœhn, bise, temps orageux, etc.). Tous ces effets peuvent certes être réduits à un minimum avec l'aide des moyens informatiques modernes, mais ils n'en demeurent pas moins sensibles aux expressions de la nature.

### Les surgelés de boulangerie se dégèlent rapidement

Vu que les surgelés de boulangerie ne contiennent que très peu d'eau, ils se dégèlent vite. A température ambiante, les produits précuits, par exemple, se dégèlent en quelques minutes. Comme pour tous les surgelés, une décongélation partielle suivie d'une recongélation peut réduire la qualité et la valeur nutritive. Autres conséquences seraient un dessèchement et une perte de saveur. Aussi convient-il de respecter les règles suivantes:

- Dans la mesure du possible, ne pas sortir les cartons du congélateur ou alors seulement le temps d'en extraire la quantité souhaitée; puis les remettre immédiatement dans le congélateur en prenant soin de bien refermer les sacs en plastique!

ROMER'S
Hausbäckerei

F

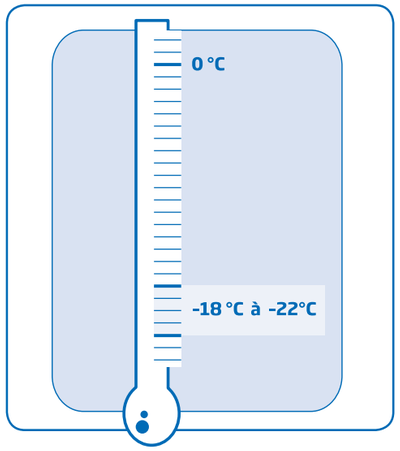
## Conseils d'utilisation des produits de boulangerie surgelés

**Le principal avantage des articles de boulangerie surgelés est leur disponibilité immédiate. Vous n'avez ainsi jamais trop ou trop peu de marchandise, puisque vous pouvez à tout moment refaire l'appoint dans les meilleurs délais.**

### Durée de conservation

La surgélation est le mode de conservation le plus respectueux de la nature. Les denrées alimentaires se gardent sans agents chimiques, sans stérilisation ou pasteurisation. Pour les produits de boulangerie, trois facteurs sont déterminants pour la durée de conservation:

- la faible teneur en eau, surtout pour ce qui est des produits précuits.
- la levure également, qui est un micro-organisme dont l'efficacité fléchit lentement à la congélation.
- les substances aromatiques naturelles, enfin, qui se volatilisent, même à l'état congelé.




**La température de stockage à respecter pour tous les surgelés se situe entre -18 °C et -22 °C.**

**Afin d'éviter la formation de glace dans les cartons, ceux-ci ne doivent jamais être posés directement sur le sol de la chambre froide.**

ROMER'S
Hausbäckerei

## Conseils d'utilisation des produits de boulangerie surgelés

### Cuisson

Il faut respecter les instructions de cuisson figurant sur l'étiquette. Toujours préchauffer le four! Il est important de mettre les produits précuits au four encore surgelés (directement au sortir du congélateur). Les pâtons, en revanche, doivent être dégelés un certain temps avant de les cuire afin de les laisser gonfler (env. 15 minutes pour les croissants au beurre prélevés et 30 minutes pour les produits en pâte feuilletée).

Cuisson à la vapeur: les pâtons de croissants au beurre doivent être cuits sous adjonction de vapeur. La quantité de vapeur dépend du type de four. Si la surface des croissants paraît humide au cours de la cuisson, cela veut dire que la quantité de vapeur ajoutée est bonne.

Le cœur des produits précuits est encore congelé à l'issue de la cuisson. Ceux-ci doivent donc reposer environ dix minutes avant consommation. Pour les produits surgelés cuits crus, il est essentiel de les laisser refroidir, étant donné que chauds ils sont encore très mous et peuvent facilement être écrasés.

### Décoration

Une fois cuits, il vaut la peine de prendre le temps de bien présenter les produits surgelés. Glaçage, saupoudrage ou ornementation... il n'y a pas de raison de mettre des limites à sa fantaisie.

### Fraîcheur

Les surgelés, une fois cuits dans les règles de l'art, conservent leur fraîcheur aussi longtemps que les produits frais fabriqués du jour. Depuis le stockage jusqu'à la vente, les mêmes prescriptions légales doivent être respectées. Ainsi, les tourtes et autres pâtisseries doivent être présentées en vitrine réfrigérée (à 5°C au maximum). Les gâteaux contenant de la crème fouettée doivent être consommés dans la journée, tandis que les autres, tels que les tourtes à la carotte, tourtes de Linz ou Sacher, se conservent sans problème pendant quatre jours. A leur sortie du congélateur, les produits conditionnés à l'unité doivent être munis d'une date limite de conservation.

### Bref coup d'œil

Grossvaters Backrezepte

Pour les amateurs de pains rustiques et aromatiques, les produits de la gamme «Recettes de grand-père» fabriqués à l'ancienne sont un vrai régal. Ces pains croustillants avec des saveurs authentiques d'antan se différencient entre eux par leur forme et leur poids, chacun ayant son propre goût, unique en son genre.

ROMER'S
Hausbäckerei

F

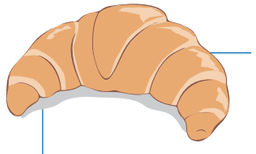
## Produits de qualité constante

### Pâtons non cuits 1

Pour les pâtons non cuits, une infrastructure spécifique ainsi que des connaissances professionnelles sont absolument nécessaires. Les produits destinés aux boulangeries et pâtisseries sont prêts pour la vente après environ deux heures de préparation.

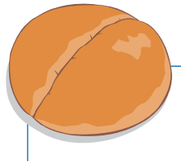
### Pâtons non cuits prélevés 2

Pour shops, restaurants et boulangeries. La préparation des pâtons est très simple; après environ 18 minutes de cuisson, les produits sont prêts à être servis.



### Produits précuits 3

Rapidement disponibles pour les besoins urgents dans l'hôtellerie et la restauration. Les produits précuits sont prêts à la consommation en trois à dix minutes au maximum.



### Produits prêts à la consommation 4

Seulement décongeler avant de savourer. Par exemple: délices, ficelles et bretzels à la saumure, petits pains au lait, tourtes, petits pains de table, cakes, etc.