

## Backanleitung für Romer's Produkte

Artikelbezeichnung	antauen (Min.)	Temperatur im vorgeheizten Ofen		Dampf	Backzeit (Min.)
		Umluft	Backofen		
Buttergipfel vorgebacken, French Croissant	-	180	200	nein	2 - 3
Buttergipfel Avanti	15	180	210	ja	16 - 18
Buttergipfel Teigling	siehe *	180	210	ja	14 - 17
BIG Laugen-Buttergipfel Avanti	30	180	210	ja	23
Laugenspitz Avanti	15	180	210	ja	20
Mini-Buttergipfel vorgebacken	-	180	200	nein	1
Mini-Buttergipfel Avanti	15	180	210	ja	12 - 15
Bankett- und Tischbrötli	-	180	200	nein	2 - 4
Schraubenstange dunkel, Semmel, Landbrötli, Bürli dunkel, Schwiizer Bürli, Doppelbürli, Mini-Tessiner, Sonnenblumenkernenbrötli, Kürbiskernenbrötli, Dinkelbrötli, Pariserbrötli, Farmer-Sandwich	-	180	200	nein	4 - 6
St. Galler Bürli	-	180	200	nein	6 - 8
Fruchtbrötli	-	180	200	nein	5 - 7
Bürli dunkel klein, Kaisersemmel klein	-	180	200	nein	3 - 5
Panini, Panini gross, Ciabatta, Maggiabrötli, Schrauben-Sandwich	-	180	200	nein	5 - 6
Bierbrezel	-	180	200	nein	1 - 2
Schild, Bauernbrot, Schraubenbrot hell und dunkel, Pfänder hell, Jägerbrot, Körnerbrot, Roggenbrot, Dinkelbrot, Pane Maggia, TradiLin-Brot	-	180	200	nein	8 - 10
Krustenbrot	-	180	200	nein	8 - 12
Bauernbrot klein, Schraubenbrot mediterran, Halbpfänder dunkel, Tessinerbrot, Oliven-Baguette, Baguette	-	180	200	nein	6 - 7
Sixpack-Bürli	-	180	200	nein	7 - 9
Huusbrot, Formenbrot	-	180	200	nein	10 - 15
Parisette, Zehnkorn-Parisette	-	180	200	nein	7 - 8
Kartoffel-Baumnuß-Brot	-	180	200	nein	10 - 12
Fonduebrot, Butterzopf	-	180	200	nein	4 - 6
Apéro-Currychüssi, -Spinattäschi, -Tomatenchräppli	-	200	220	nein	10 - 12
Apéro-Fleischrollen, -Käsestengeli, -Schinkengipfeli	15	180	200	nein	12 - 15
Wurstweggen, Schinkengipfel	30	180	200	nein	26
Party-Schinkengipfel	15	180	200	nein	21
Fleisch- und Lauchstrudel	-	180	200	nein	23 - 27
Blätterteig-Chüechli Käse	-	180	225	nein	24 - 27
Party-Chäschüechli	-	180	200	nein	10
Chäschüechli	-	180	200	nein	10 - 12
Pizza Base	10	250	280	nein	2 - 3
Mandel-/Nussgipfel und -stange	30	180	200	nein	26
Vanillestange	30	180	200	nein	20 - 25
Aprikosen- und Zwetschgen-Jalousie	-	180	200	nein	26
Apfelchrapfen	-	180	210	nein	21
Mini-Süssgebäck gemischt	15	180	200	nein	18 - 22
Mini-Schoggiweggen	15	180	210	ja	13 - 15
Schoggiweggen	siehe *	180	210	ja	14 - 17
Chocobrötchen	-	180	200	nein	3 - 4
Himbeer-Vanille-Plunder Avanti	-	180	200	ja	16 - 18
Branchli-Gipfel Avanti, Nuss-Schnecke Avanti	15	180	210	ja	16 - 18
Wienergipfel	-	180	200	nein	2 - 3
Apfelstrudel	-	180	210	nein	37
Apfelstrudel-Schnitte	-	160	180	nein	20 - 25

\* Produkt-Etikette auf Karton

## Auftauanleitung für Romer's Produkte

Im Kühlschrank (max. 5 °C) auftauen, innert einem Tag konsumieren			
Einzelne Tortenstücke	4 - 5 Std.	Dessert-Schnitten, Patisseries	3 - 4 Std.
Dessert-Würfel, Mini-Patisseries	2 - 3 Std.	Diabetiker-Desserts	4 - 5 Std.
Bei Raumtemperatur auftauen			
Sandwich, Weggli, Hamburger-Bun, Big Bun	40 - 50 Min.	Cakes, Pausenbrötli, Hefe-Nussgipfel	40 - 60 Min.
Bankett-Silserli, Laugenbrezel, Laugensilser	40 - 50 Min.	Biberfladen, Berliner	60 - 90 Min.
Portionenzöpfli, Konfi-Butterzöpfli, Laugenstange	30 - 45 Min.	Russenzopf	2 - 3 Std.
Laugenzöpfli, Zopfknopf	30 - 45 Min.	Creme-Donut	30 - 40 Min.
Butterzopf	3 Std.	Zigerchrapfen	60 - 90 Min.
Tischwaren	30 - 40 Min.		

## Backanleitung für Toast Master Snacks

Artikelbezeichnung	Mikrowellengerät mit Crisp-Funktion	Snack-Toaster	Umluftbackofen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produkte kommen direkt aus dem Tiefkühler ins Zubereitungsgerät.</li> <li>Mikrowellengerät (ca. 700 Watt) mit dazugehörigem Backblech und eingeschalteter Crisp-Funktion 3 Minuten vorheizen.</li> <li>Wo nichts anderes angegeben ist, immer mit Crisp-Funktion backen.</li> <li>Immer dazugehörendes Backblech benutzen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produkte vor dem Backen auftauen lassen. Aufgetaute Produkte sind 4 Tage im Kühlschrank bei max. 5 °C haltbar.</li> <li>Wo nichts anderes angegeben ist, <u>werden die Produkte in der Folie zubereitet</u>.</li> <li>Bei allen mit «(MIKRO)» gekennzeichneten Snacks empfehlen wir, diese zuerst 1 bis 1 ½ Minuten im Mikrowellengerät bei ca. 700 Watt zu erhitzen, damit der Kern richtig heiss wird.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alle mit ** bezeichneten Produkte müssen vor dem Backen aufgetaut werden.</li> <li>Umluftbackofen auf 200 °C vorheizen.</li> <li>Produkte in der Folie zubereiten.</li> <li>Frischluftklappe schliessen.</li> <li>Optimal: randloses, gelochtes Backblech verwenden.</li> </ul>
Ciabatta-Pizza vegi	2 ½ Min. (ohne Folie)	5 Min.	8 Min.
Flambrot	2 ½ Min. (ohne Folie)	5 Min.	10 Min.
Chnolibrot	2 ½ Min. (ohne Folie)	5 Min.	8 Min.
Masterburger	Fleisch 2 ½ Min. (mit Folie), Brot 1 Min. (ohne Folie)	Fleisch 5 Min., Brot 1 Min.	Fleisch 8 Min. **, Brot 3 Min.
Focaccia	1 ½ Min. mit Crisp-Funktion, anschl. 1 ½ Min. ohne Crisp-Funktion (ohne Folie)	4 Min. (ohne Folie) (MIKRO)	8 Min. **
Croque Monsieur	3 ½ Min., nach 2 Min. wenden (ohne Folie)	4 Min., nach 2 Min. wenden (MIKRO)	10 Min.
Hot Dog	Fleisch 2 Min. (mit Folie), Brot 2 Min. (ohne Folie)	Fleisch 5 Min., Brot 1 Min.	Fleisch 10 Min., Brot 6 Min.
Chicken-Sandwich nature	Fleisch 3 Min. (mit Folie), Brot 1 Min. (ohne Folie)	Fleisch 7 Min., Brot 2 Min.	Fleisch 10 Min., Brot 6 Min.
Chicken-Sandwich Curry	Fleisch 3 Min. (mit Folie), Brot 1 ½ Min. (ohne Folie)	Fleisch 7 Min., Brot 3 Min.	Fleisch 10 Min., Brot 6 Min.
Chicken-Sandwich provençale	Fleisch 3 Min. (mit Folie), Brot 1 Min. (ohne Folie)	Fleisch 7 Min., Brot 3 Min.	Fleisch 10 Min., Brot 6 Min.

Alle Zubereitungsarten sind Richtwerte und können variieren.