

Instructions de cuisson pour les produits Romer's

Articles	Décongélation (min)	Température de four préchauffé		Vapeur	Temps de cuisson (min)
		Chaleur tournante	Four classique		
Croissant au beurre précuit	-	180	200	non	2 - 3
Croissant au beurre Avanti	15	180	210	oui	16 - 18
Croissant au beurre non cuit	voir *	180	210	oui	14 - 17
BIG Croissant au beurre Avanti	30	180	210	oui	23
Triangle à la saumure Avanti	15	180	210	oui	20
Mini croissant au beurre précuit	-	180	200	non	1
Mini croissant au beurre Avanti	15	180	210	oui	12 - 15
Petits pains de table	-	180	200	non	2 - 4
Ficelle torsadée bise de table, ballon, petit pain paysan, petit pain bis, petit pain suisse, double boule, pain tessinois mini, petit pain aux graines de tournesol et de courge, petit pain d'épeautre, minibaguette, pain pour sandwiches Farmer	-	180	200	non	4 - 6
Bürli de Saint-Gall	-	180	200	non	6 - 8
Petit pain aux fruits	-	180	200	non	5 - 7
Ballon bis, petit pain empereur	-	180	200	non	3 - 5
Panini, Panini grand, Ciabatta, petit pain Maggia, pain sandwich tors	-	180	200	non	5 - 6
Bretzel bavarois	-	180	200	non	1 - 2
Écusson, pain paysan, pain tors blanc et bis, pain 500 g clair, pain du chasseur, pain aux céréales, pain de seigle, pain d'épeautre, Pane Maggia, pain TradiLin	-	180	200	non	8 - 10
Pain croûté	-	180	200	non	8 - 12
Pain paysan petit, pain tors méditerranéen, pain 250 g long, pain tessinois, baguette aux olives, baguette	-	180	200	non	6 - 7
Boules en sixpack	-	180	200	non	7 - 9
Pain maison, pain moulé	-	180	200	non	10 - 15
Parisettes, parisettes aux dix céréales	-	180	200	non	7 - 8
Pain aux pommes de terre et aux noix	-	180	200	non	10 - 12
Pain pour fondue, tresse au beurre	-	180	200	non	4 - 6
Coussinet de curry Apéro, pochette aux épinards Apéro, beignet de tomate Apéro	-	200	220	non	10 - 12
Roulette à la viande Apéro, bâtonnet au fromage Apéro, croissant au jambon Apéro	15	180	200	non	12 - 15
Rissole à la viande, croissant au jambon	30	180	200	non	26
Croissant au jambon Party	15	180	200	non	21
Strudel à la viande, strudel au poireau	-	180	200	non	23 - 27
Ramequin pâte feuilletée	-	180	225	non	24 - 27
Ramequin Party	-	180	200	non	10
Ramequin	-	180	200	non	10 - 12
Pizza base	10	250	280	non	2 - 3
Croissant et bâton aux noisettes et aux amandes	30	180	200	non	26
Bâton à la vanille	30	180	200	non	20 - 25
Jalousie aux abricots et aux prunes	-	180	200	non	26
Chausson aux pommes	-	180	210	non	21
Assortiment de friandises en pâte feuilletée	15	180	200	non	18 - 22
Mini pain au chocolat	15	180	210	oui	13 - 15
Pain au chocolat pâton	voir *	180	210	oui	14 - 17
Pain au chocolat précuit	-	180	200	non	3 - 4
Viennoiserie framboise-vanille Avanti	-	180	200	oui	16 - 18
Croissant Branche Avanti, escargot aux noisettes Avanti	15	180	210	oui	16 - 18
Croissant viennois	-	180	200	non	2 - 3
Strudel aux pommes	-	180	210	non	37
Tranche de Strudel aux pommes	-	160	180	non	20 - 25

* Étiquette du produit sur le carton

Instructions pour décongeler les produits Romer's

Décongélation au réfrigérateur (max. 5 °C), à consommer dans les 24 heures			
Morceaux de tourte, gobelets dessert	4 - 5 h.	Tranches de dessert, pâtisseries	3 - 4 h.
Cubes dessert, mini pâtisseries	2 - 3 h.	Desserts pour les diabétiques	4 - 5 h.
Décongélation à température ambiante			
Sandwich, petit pain au lait, Bun pour hamburger, Big Bun	40 - 50 Min.	Cakes, petit pain récré	40 - 60 Min.
Petit sils de table, bretzel à la saumure, délice	40 - 50 Min.	Galette, boule de Berlin	60 - 90 Min.
Minitresse, minitresse à la confiture, ficelle à la saumure	30 - 45 Min.	Tresse russe	2 - 3 Std.
Minitresse à la saumure, ballon tressé	30 - 45 Min.	Donut à la crème	30 - 40 Min.
Tresse au beurre	3 Std.	Chausson au sérac	60 - 90 Min.
Biscuits de table	30 - 40 Min.	Friandises	20 - 30 Min.

Instructions de cuisson pour les produits snack Toast Master

Articles	Four à micro-ondes avec fonction Crisp	Snack Toaster	Four à chaleur tournante
	<ul style="list-style-type: none"> Transférer le produit directement du congélateur dans l'appareil de préparation. Préchauffer le four à micro-ondes (env. 700 Watt) pendant 3 minutes avec la plaque correspondante avec la fonction Crisp. Lorsqu'aucune instruction spécifique n'est donnée, toujours enclencher la fonction Crisp. Toujours utiliser la plaque correspondante. 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser dégeler le produit avant de le mettre au four. Les produits dégelés se conservent 4 jours au réfrigérateur à 5 °C au max. Lorsqu'aucune instruction spécifique n'est donnée, les produits sont toujours <u>préparés avec la feuille</u>. Pour tous les produits marqués «(MICRO)», nous conseillons de les chauffer d'abord au four à micro-ondes à env. 700 Watt durant 1 à 1 ½ minute afin d'assurer que le cœur du produit soit également bien chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Tous les produits marqués avec ** doivent être décongelés avant la cuisson. Préchauffer le four à 200 °C. Préparer les produits dans la feuille. Fermer le clapet d'air frais. Le mieux est d'utiliser une plaque de cuisson avec trous, sans bord.
Ciabatta Pizza vegi	2 ½ min (sans feuille)	5 min	8 min
Pain flambé	2 ½ min (sans feuille)	5 min	10 min
Pain à l'ail	2 ½ min (sans feuille)	5 min	8 min
Masterburger	Viande 2 ½ min (avec feuille), pain 1 min (sans feuille)	Viande 5 min, pain 1 min	Viande 8 min **, pain 3 min
Focaccia	1 ½ min avec fonction Crisp, puis 1 ½ min sans fonction Crisp (sans feuille)	4 min (sans feuille) (MICRO)	8 min **
Croque-monsieur	3 ½ min, tourner après 2 min (sans feuille)	4 min, tourner après 2 min (MICRO)	10 min
Chicken Sandwich nature	Viande 3 min (avec feuille), pain 1 min (sans feuille)	Viande 7 min, pain 2 min	Viande 10 min, pain 6 min
Chicken Sandwich Curry	Viande 3 min (avec feuille), pain 1 ½ min (sans feuille)	Viande 7 min, pain 3 min	Viande 10 min, pain 6 min
Chicken Sandwich Provençal	Viande 3 min (avec feuille), pain 1 min (sans feuille)	Viande 7 min, pain 3 min	Viande 10 min, pain 6 min
Hot Dog	Viande 2 min (avec feuille), pain 2 min (sans feuille)	Viande 5 min, pain 1 min	Viande 10 min, pain 6 min

Toutes les indications de préparation sont des valeurs indicatives et peuvent varier.