

# Le regole di cottura

Il prodotto ideale è frutto del giusto mix di componenti:

- ▶ ingredienti selezionati e lavorati con sapienza;
- ▶ stoccaggio e consegna nel rispetto delle regole della catena del freddo;
- ▶ cottura (fase estremamente importante che dona al prodotto fragranza, bellezza e armonie di profumi).



1. **Regola il forno** seguendo le istruzioni indicate (*temperatura e tempo di cottura*) nei depliant o sul sito. Oppure chiedi direttamente al tuo agente, che saprà prontamente risponderti e consigliarti rispetto ad ogni prodotto. Quindi, preriscalda il forno fino alla temperatura indicata.



4. Quando il forno ha raggiunto la temperatura di cottura indicata, inserisci le teglie. **È importante che il forno non venga aperto prima che sia trascorsa almeno la metà della cottura.**



2. Predisponi un foglio di **carta forno** su ciascuna teglia.



5. Per garantire una cottura omogenea, **ruotare le teglie 5 minuti** prima del termine della cottura.



3. Posiziona i prodotti sulle teglie **distanziandoli correttamente**, così da permettere lo sviluppo del volume durante la fase di cottura.



6. Estrai i prodotti dal forno e **lasciali riposare**, fino al completamento del raffreddamento.

*N.B.*

È consigliabile posizionare su ciascuna teglia non più di *6 pz per i cornetti* e *6/8 pz per le paste sfoglie*.

I tempi di cottura indicati nel catalogo o sul sito, si riferiscono ad un forno ventilato con *3 teglie di prodotti*.

Qualora venissero modificati questi parametri i tempi di cottura potrebbero subire variazioni sensibilmente.

È opportuno cuocere insieme solo i prodotti con *caratteristiche simili* in quanto hanno le stesse modalità di cottura.

Ricorda: **il forno è una macchina** che ogni giorno ti aiuta a sfornare delizie per occhi, naso e palato.

Trattalo con *cura*, ricorda di pulirlo spesso e le ordinarie manutenzioni.