

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
Croissant au beurre mini précuit	–	180	200	non	1
Petits pains de table	–	180	200	non	2 – 4
Ballon, petit pain paysan, petit pain bis, petit pain suisse, double boule, pain tessinois mini, petit pain aux graines de tournesol et de courge, minibaguette, pain pour sandwiches Farmer	–	180	200	non	4 – 6
Petit pain aux fruits	–	180	200	non	5 – 7
Panini, Ciabatta, pain sandwich tors	–	180	200	non	5 – 6
Écusson, pain tors, pain paysan, pain 500 g clair, pain du chasseur, pain aux céréales, pain de seigle, pain TradiLin	–	180	200	non	8 – 10
Pain paysan petit, pain 250 g long, pain tessinois, baguette aux olives, baguette	–	180	200	non	6 – 7
Pain maison, pain moulé	–	180	200	non	10 – 15
Parisettes, parisette aux dix céréales	–	180	200	non	7 – 8
Pain pour fondue, Tresse au beurre	–	180	200	non	4 – 6
Coussinet de curry -, pochette aux épinards -, beignet de tomate Apéro	–	200	220	non	10 – 12
Roulette à la viande -, bâtonnet au fromage -, 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
Ramequin Party	–	180	200	non	10
Ramequin, pain à l'ail	–	180	200	non	10 – 12
Pizza base	10	250	280	non	2 – 3
Croissant et bâton aux noisettes/amandes	30	180	200	non	26
Jalousie aux abricots et aux prunes	–	180	200	non	26
Chausson aux pommes	–	180	210	non	21
Croissant Branche Avanti, escargot aux noisettes Avanti, viennoiserie pomme-cannelle Avanti, viennoiserie framboise-vanille Avanti	15	180	210	oui	16 – 18
Croissant viennois	–	180	200	non	2 – 3
Strudel aux pommes	–	180	210	non	37

* Etiquette du produit sur le carton

Instructions pour décongeler les produits Romer's

Décongélation au réfrigérateur (max. +5 °C), à consommer dans les 24 heures

Tourtes	4 – 5 h	Tranches de dessert, Pâtisseries	3 – 4 h
Cubes dessert	2 – 3 h	Desserts pour les diabétiques	4 – 5 h
Gobelets dessert	4 – 5 h		

Décongélation à température ambiante

Sandwich, petit pain au lait, Bun pour hamburger	40 – 50 min	Cakes, petit pain récré, muffins	40 – 60 min
Petit sils de table, bretzel à la saumure, délice	40 – 50 min	Galette, boule de Berlin	60 – 90 min
Minitresse, Focaccia ticinese, ficelle à la saumure, minitresse à la saumure	30 – 45 min	Tresse russe	2 – 3 h
Tresse au beurre	3 h	Donut	30 – 40 min
Biscuits de table	30 – 40 min	Chausson au sérac	60 – 90 min
		Friandises	20 – 30 min