

BACKPROGRAMME | INSTRUCTIONS DE CUISSON

Progr.-Nr N° progr.	Artikelgruppe Groupe d'article	Backzeit Temps	Temp. Temp.	Dampf Vapeur	Backpapier Papier sulfurisé
1	GTG Gipfel HB Grossbrote 2 PP Croissants PPC Gros pains 2	20 Min. 20 Min.	185 °C 185 °C	viel viel beaucoup beaucoup	mit ohne avec sans
2	GTG Plunder HB Grossbrote 3 PP Frivolités PPC Gros pains 3	17 Min. 17 Min.	195 °C 195 °C	wenig wenig peu peu	mit ohne avec sans
3	GTG Blätterteig PP Pâte feuilletée	25 Min.	190 °C	mittel moyen	mit avec
4	GTG Snacks PP Snacks	21 Min.	195 °C	wenig peu	mit avec
5	HB Grossbrote I PPC Gros pains I	14 Min.	200 °C	wenig peu	ohne sans
6	HB Gebäck diverse PPC Divers	9 Min.	200 °C	wenig peu	ohne sans
7	HB Spezial- und Kleinbrote PPC Spéc. / Petite boulangerie	6 Min.	200 °C	kein sans	ohne sans
8	HB Gipfel, Brote und Kleinbrote PPC Croissants, petite et gros pains	3 Min.	200 °C	kein sans	ohne sans
9	Nachbacken Minute addition	1 Min.	200 °C	kein sans	ohne sans
10	HB Gebäck süß PPC Produits sucrés	7 Min.	150 °C	kein sans	ohne sans
11	HB Wähen süß, HB Wähen salzig PPC Tartes sucrées, HB Tartes salées	18 Min.	175 °C	kein sans	ohne sans
12	GTG Laugengebäck PP Produits à la saumure	14 Min.	170 °C	kein sans	mit avec
13	GTG Cookies PP Cookies	16 Min.	150 °C	kein sans	mit avec
Programme 20+ haben eine Auftauzeit von 10–20 Min. Les produits avec instructions de cuisson Nr. 20 et plus sont à décongeler pendant environ 10 à 20 Min.					
20	GTG Mini Plunder- und Blätterteiggebäck PP Mini Viennoiseries	12–14 Min.	170 °C– 180 °C	kein sans	siehe Zubereitung voir la préparation
21	GTG Plunder- und Blätterteiggebäck PP Viennoiseries	15–18 Min.	170 °C– 180 °C	kein sans	siehe Zubereitung voir la préparation
22	GTG Plunder- und Blätterteiggebäck gefüllt PP Viennoiseries farcis	19–21 Min.	170 °C– 180 °C	kein sans	siehe Zubereitung voir la préparation
23	GTG Maxi Plunder- und Blätterteiggebäck PP Maxi Viennoiseries	22–24 Min.	170 °C– 180 °C	kein sans	siehe Zubereitung voir la préparation
24	HB Gebäck PPC Produits	1–3 Min.	150 °C– 170 °C	kein sans	siehe Zubereitung voir la préparation

Professionelle Unterstützung rund ums Backen erhalten Sie von unseren Verkaufsberatern, welche Ihren Ofen gerne programmieren und die Feineinstellung für Sie übernehmen.

Nos conseillers vous fournissent un soutien professionnel pour tout ce qui a trait à la cuisson; ils programment et règlent volontiers votre four avec précision.