

**BOULANGERIE**  
**ACE**  
**BAKERY**



## Manipulation des produits

### **PAINS PARTIELLEMENT CUITS**

*Cuits à 85 % puis surgelés.*

Lorsque vous voulez servir ces pains, nous vous recommandons de les mettre directement au four à 410 °C (210 °F) sans les décongeler au préalable. Le temps de cuisson est indiqué sur la page du produit.

La procédure reste la même si le pain est décongelé, mais le temps de cuisson devrait alors être réduit de moitié.

- Vous obtiendrez une croûte dorée en respectant le temps de cuisson indiqué. Vous pouvez cependant l'ajuster selon votre goût :
- > **Moins croustillante – réduire légèrement le temps de cuisson**
- > **Plus croustillante – augmenter légèrement le temps de cuisson**

Laisser reposer 20 minutes avant de couper ou de servir le pain.

### **PAINS PRÊTS-À-SERVIR UNE FOIS DÉCONGELÉS**

*Entièrement cuits puis surgelés.*

#### **Produits préemballés**

- Retirer le pain et son emballage de la boîte
- Laisser le pain dans son emballage et le déposer sur une surface horizontale pendant la décongélation
- Le pain se conserve jusqu'à 2 jours une fois décongelé (nous vous recommandons de ne décongeler que la quantité de pain nécessaire)

#### **Produits non emballés**

- Décongeler le pain
- Raviver la croûte et rafraîchir l'humidité dans la mie en mettant au four à 410 °C (210 °F) pendant 30 à 60 secondes

**Ne pas décongeler au réfrigérateur, car cela assèche la croûte.**

---

*Déposer le pain dans un four chaud pendant 1 ou 2 minutes pour raviver la croûte. Conserver le pain dans un sac de papier afin de préserver la croûte le plus longtemps possible. Vous pouvez vous débarrasser des restants.*

---

Composez le **1 800 443-7929** pour d'autres renseignements.