

I Nostri Consigli

Per conservare la qualità...

- Non ricongelare mai il prodotto scongelato; controllare che vengano effettuate sempre le rotazioni del prodotto, verificando il termine minimo di conservazione.
- Evitare lo stoccaggio misto con prodotti tipo pesce, formaggi, precotti, fritti, ecc, perchè crea migrazioni di odore.
- Controllare sempre la temperatura del conservatore e confrontare periodicamente i gradi indicati con quelli letti con un altro termometro.
- Non riempire il conservatore in modo eccessivo, e accertarsi sempre che la chiusura sia completa.
- Sbrinare e pulire periodicamente il conservatore: la qualità del prodotto ne beneficerà.
- In caso di mancanza di energia elettrica, non aprire assolutamente il conservatore, per mantenere la temperatura del prodotto per il tempo più lungo possibile.
- Controllare sempre lo stato del prodotto prima di utilizzarlo.
- Riporre i prodotti nel conservatore eliminando la scatola di cartone, per una maggiore igiene.
- Richiudere sempre il sacco non utilizzato interamente: il prodotto se non protetto si disidrata velocemente, e questo ne compromette la qualità.

I Nostri Consigli

Per la Cottura...

- La prima cosa da fare è accendere il forno.
- Impostare e far raggiungere la temperatura del forno a 170°/180°C.
- Mai infornare a forno spento: non accendere il forno a temperatura elevata, perché il tempo impiegato per raggiungere i 170°C è sempre uguale, sia che si imposti il termostato a 250°C che a 170°C.
- Non concentrare tutte le cotture nelle prime ore della giornata: scaglionarle nell'arco della mattinata.
- Accertarsi che le teglie siano sempre pulite.
- Posizionare i prodotti sulle teglie distanziandoli in modo adeguato: lasciare per i croissant lo spazio di due dita tra un pezzo e l'altro, per le sfoglie è sufficiente un dito.
- Non aprire mai il forno durante la cottura: la temperatura scenderebbe, compromettendo potenzialmente la buona riuscita della cottura e determinando il collasso del prodotto se non ancora stabilizzato. L'apertura del forno per verificare lo stato dei prodotti è consigliabile solo negli ultimi 5 minuti di cottura.
- Attenersi il più possibile ai tempi di cottura indicati sui materiali.
- Utilizzare un timer personale in aggiunta a quello del forno: seguendoti negli spostamenti, ti aiuterà a non dimenticare i prodotti in cottura.
- A cottura ultimata togliere sulle teglie dal forno controllando che il colore della superficie sia dorato uniformemente e che il prodotto sia ben formato e ben strutturato.
- Lasciare riposare i prodotti appena usciti dal forno per circa 15/20 minuti.

I Nostri Consigli

Come e quanto...

COME E QUANTI PRODOTTI DISPORRE SULLE TEGLIE

La cottura ideale prevede che si inforni un tipo di prodotto per volta. Tuttavia, nel bar si è quasi sempre costretti a fare uno strappo alla regola.

Come ottenere quindi una buona cottura infornando contemporaneamente diversi tipi di prodotto?



- Disporre sulle teglie e infornare i croissant per la prima infornata.
- Per le infornate successive, i prodotti devono essere tolti dal freezer e posizionati sulle teglie quando mancano 5 minuti alla fine della cottura in corso, in modo da non scongelarli.
- Nel preparare le teglie, disporre i prodotti in modo ordinato. Per i croissant, lasciare lo spazio di due dita tra un pezzo e l'altro, per le sfoglie è sufficiente un dito.
- La temperatura ideale per cotture di prodotti misti è 170°/180°C per 20/25 minuti.
- Durante la cottura non aumentare mai la temperatura del forno, e se possibile evitare di cuocere insieme sfoglie e paste lievite.