

BACKPROGRAMME

Ofenfrisch duftende Backwaren sind ein absoluter Mehrwert für Ihr Angebot. Mit unserem vielfältigen Angebot an gebackenen Gaumenfreuden in unterschiedlichen Convenience-Stufen können Sie in wenigen Minuten auf individuelle Kundenwünsche reagieren.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den unten aufgeführten Werten um Richtwerte handelt, die abhängig sind von Backgut, Volumen und Ofen. Für Tipps & Tricks zum perfekten Backprogramm steht Ihnen unser Backmeister, Michael Fischer, gerne persönlich zur Seite. Ein Anruf genügt: +41 76 317 07 90 oder Sie schicken ihm eine E-Mail: michael.fischer@fredys.ch.

Die Backanweisung zum jeweiligen Produkt finden Sie auch auf der Etikette.

Backprogramm	Convenience-Stufe	Antauen	Backpapier	Temperatur im vorgeheizten Ofen (Umluft / °C)	Dampf	Backzeit (Min.)
1	GTG Gipfel	nein	ja	185	viel	18-20
2	GTG Schoggigipfel	nein	ja	185	viel	24
3	GTG Apfelstrudel	ja (20')	ja	190	kein	15-17
4	GTG Mini	nein	ja	185	viel	14-16
5	TG Blätterteig (lang)	nein	ja	185	wenig	35
6	TG Blätterteig (kurz)	ja	ja	190	wenig	23-25
7	HB Brote	nein	nein	200	kein	15-18
8	HB Spezialbrote	nein	nein	190	kein	9-12
9	HB Kleinbrote	nein	nein	190	kein	6-8
10	HB Tischbrötli	nein	nein	190	kein	4-5
11	HB Gipfel	nein	nein	200	kein	2
12	HB Spezial	nein	nein	220	kein	8-9
13	Nachbacken	nein	nein	180	kein	1
14	TK Quiches	ja (60')	nein	170	kein	13-15
15	TK Zopf	ja (60')	nein	180	kein	3-4
16	Spezial Gebäck	ja	nein	180	kein	1
17	Fertig gebacken	nein	nein	nein	kein	nur auftauen



Fredy's AG
Neuenhoferstrasse 113
CH-5400 Baden

+41 56 200 29 00
info@fredys.ch

PROGRAMMES DE CUISSON

Les produits de boulangerie frais sortis du four apportent une valeur ajoutée indéniable à votre offre. Grâce à notre large gamme de délices culinaires cuits au four et disponibles en différents niveaux de commodité, vous pouvez répondre en quelques minutes aux souhaits individuels de vos clients.

Veuillez noter que les valeurs indiquées ci-dessous sont des valeurs indicatives qui dépendent du produit, du volume et du four. Notre maître boulanger, Michael Fischer, se tient à votre disposition pour vous donner des conseils et des astuces afin d'obtenir un résultat parfait. Il vous suffit de l'appeler au +41 76 317 07 90 ou de lui envoyer un e-mail à l'adresse michael.fischer@fredys.ch.

Les instructions de cuisson pour chaque produit sont également indiquées sur l'étiquette.

Programme	Groupe d'article	Dégivrage	Papier sulfurisé	Température dans le four préchauffé	Vapeur	Temps de cuisson
1	GTG Croissant	non	oui	185	beaucoup	18-20
2	GTG Croissant au chocolat	non	oui	185	beaucoup	24
3	GTG Strudel aux pommes	oui (20')	oui	190	aucun	15-17
4	GTG Mini	non	oui	185	beaucoup	14-16
5	TG Pâte feuilletée (long)	non	oui	185	peu	35
6	TG Pâte feuilletée (court)	oui	oui	190	peu	23-25
7	HB Pains	non	non	200	aucun	15-18
8	HB Pains spéciaux	non	non	190	aucun	9-12
9	HB Petits pains	non	non	190	aucun	6-8
10	HB Petits pains	non	non	190	aucun	4-5
11	HB Croissants	non	non	200	aucun	2
12	HB Spécial	non	non	220	aucun	8-9
13	Répéter la cuisson	non	non	180	aucun	1
14	TK Quiches	oui (60')	non	170	aucun	13-15
15	TK Tresse au beurre	oui (60')	non	180	aucun	3-4
16	Pâtisseries spéciales	oui	non	180	aucun	1
17	Cuisson terminée	non	non	non	aucun	dégeler



Fredy's AG
Neuenhoferstrasse 113
CH-5400 Baden

+41 56 200 29 00
info@fredys.ch

PROGRAMMI PER LA COTTURA

I prodotti da forno freschi e fragranti sono un valore aggiunto assoluto per il vostro assortimento. Con la nostra ampia gamma di prodotti da forno in vari livelli di convenienza, potete rispondere alle richieste dei clienti in pochi minuti.

Si prega di notare che i valori elencati di seguito sono valori indicativi che dipendono dal prodotto da cuocere, dal volume e dal forno. Per suggerimenti e trucchi sul programma di cottura perfetto, il nostro esperto in panificazione, Michael Fischer, sarà lieto di aiutarvi personalmente. Chiamatelo al numero 076 317 07 90 o inviategli un'e-mail. E-mail: michael.fischer@fredys.ch.

Le istruzioni di cottura di ciascun prodotto sono riportate anche sull'etichetta.

Programma di cottura	Prodotti	Scongelo	Carta da forno	Temperatura nel forno preriscaldato (ventilato / °C)	Vapore	Tempo di cottura (min.)
1	GTG Cornetti	no	si	185	molto	18-20
2	GTG Cornetti ripieni di cioccolata	no	si	185	molto	24
3	GTG Strudel con mele	si (20')	si	190	senza	15-17
4	GTG Mini	no	si	185	molto	14-16
5	TG Pasta sfoglia (lunghi)	no	si	185	poco	35
6	TG Pasta sfoglia (corti)	si	si	190	poco	23-25
7	HB Pani	no	no	200	senza	15-18
8	HB Pani speciali	no	no	190	senza	9-12
9	HB Piccoli panini & michette	no	no	190	senza	6-8
10	HB Panini da tavola & michette	no	no	190	senza	4-5
11	HB Cornetti	no	no	200	senza	2
12	HB Speciali	no	no	220	senza	8-9
13	Fine cottura	no	no	180	senza	1
14	TK Quiches	si (60')	no	170	senza	13-15
15	TK Treccie	si (60')	no	180	senza	3-4
16	Pasticcerie & dolci speciali	si	no	180	senza	1
17	Cottura ultimata	no	no	no	senza	solo scongelare



Fredy's AG
Neuenhoferstrasse 113
CH-5400 Baden

+41 56 200 29 00
info@fredys.ch