



En collaboration avec :



Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie

« **La Croustille** »

Marie-Anne-Calame 15

2400 Le Locle

Tél. 032/931 12 81

Mail : lacroustille15@bluewin.ch

Cuisson du pain du petit déjeuner

Réglage du four :

Température : 200°C

Chaleur : en haut + en bas + chaleur tournante

Minuterie : 15 minutes

La plaque de cuisson :

Mettre un papier sulfurisé

Disposition des pains congelés comme indiqué

Positionner la plaque en seconde rainure depuis en bas



Cuisson :

Mettre le pain congelé comme indiqué dans le four froid

Régler et démarrer le four

Temps de cuisson

Croissants : 9 minutes maximum

Autres pains : 13 minutes

Utiliser les deux minuteurs pour gérer le temps de cuisson

**Rien de tel que du pain chaud du boulanger,
Bon appétit !**

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Une Nuit Ailleurs, Yolanda PILLER, Chemin de la Butte, 2400 Le Locle