

Handling & Baking Instructions

Store product in freezer at 0°F / -18° C or below. Place in a location where air circulates around the boxes. Keep away from the freezer door to avoid temperature fluctuations.



- 1** Remove desired amount of pastries from the box. Reseal the plastic bag of any unused pastries and return the box immediately to the freezer.
- 2** Place frozen pastries on a lined baking pan, laying out the mini or small pastries 4x6 and leaving a space of about 1" (2.5cm) in between them. 4x5 for the medium and 3x4 for the large, leaving about 2" (5cm) in between them on all sides.

Optional: Prior to baking, eggwash pastries and top the following Danishes: Almond Bear Claw with unroasted sliced almonds, Coconut Pockets with unroasted coconut flakes, and Lemon Cream Cheese Danishes with sesame seeds.
- 3** Do not proof pastries before baking. Bake frozen pastries directly from freezer to oven. Thawing or retarding pre-proofed pastries will adversely affect volume, texture and taste.
- 4** Bake pastries in a preheated oven. If your oven is equipped with steam injection, inject 15 seconds of steam at the beginning of the baking cycle. Bake pastries at the temperature indicated for about 15 minutes for the mini and small pastries, 17 minutes for the medium, and 19 for the large or until a rich and deep golden color is attained.
- 5** Remove pastries from oven. Allow to cool down for 15 minutes.
- 6** Finish the Danish pastries as you wish. We recommend the following: Finish Danishes by brushing the top of the following Danishes with any neutral or apricot glaze. While the glaze is still warm, not hot, glaze almond, apple, banana, coconut, custard/raisin and raspberry Danishes. Sprinkle powdered sugar on wild blueberry Danishes. Top with white icing on cinnamon rolls. For a rustic texture, do not glaze the guava Danishes. Do not glaze croissants.
- 7** Serve and Enjoy.

For further technical assistance, contact us
Tel: +1 (775) 525-2525 Fax: +1 (775) 525-2530
Email: techsupport@frenchgourmet.com



Baking Temperature Chart

Pre-proofed Croissants	<i>Oven Steam (optional)</i>	<i>Convection / Rack Oven Temperature</i>	<i>Baking Times</i>	<i>Deck Oven Temperature</i>	<i>Baking Times</i>
Mini: 1oz / 28g	15s	350°F / 175°C	14-16 minutes	400°F / 205°C	15-17 minutes
Small: 1.5oz / 42g	15s	350°F / 175°C	15-17 minutes	400°F / 205°C	16-18 minutes
Medium: 2.5oz / 70g	15s	350°F / 175°C	16-18 minutes	400°F / 205°C	17-19 minutes
Large: 3.5oz / 98g 4.5oz / 128g	15s	350°F / 175°C	18-21 minutes	400°F / 205°C	21-23 minutes

Pre-proofed Danishes	<i>Oven Steam (optional)</i>	<i>Convection / Rack Oven Temperature</i>	<i>Baking Times</i>	<i>Deck Oven Temperature</i>	<i>Baking Times</i>
Mini: 1.25oz / 35g	15s	350°F / 175°C	12-14 minutes	400°F / 205°C	14-16 minutes
Small: 2oz / 56g	15s	350°F / 175°C	13-15 minutes	400°F / 205°C	15-18 minutes
Medium: 2.5oz / 70g	15s	350°F / 175°C	14-16 minutes	400°F / 205°C	17-19 minutes
Large: 3.25oz / 92g	15s	350°F / 175°C	15-17 minutes	400°F / 205°C	20-22 minutes

Puff Pastries / Strudels	<i>Oven Steam (optional)</i>	<i>Convection / Rack Oven Temperature</i>	<i>Baking Times</i>	<i>Deck Oven Temperature</i>	<i>Baking Times</i>
Any Flavor	0s	350°F / 175°C	30-35 minutes	400°F / 205°C	35-40 minutes

Proof'n Bake Bread Rolls	<i>Oven Steam (optional)</i>	<i>Convection / Rack Oven Temperature</i>	<i>Baking Times</i>	<i>Deck Oven Temperature</i>	<i>Baking Times</i>
1.5oz / 42g	15s	350°F / 175°C	14-16 minutes	400°F / 205°C	16-18 minutes

Note: Thaw bread rolls overnight in the refrigerator. Cover to avoid drying.

1) Proof at 90°F / 32°C with 90% humidity for 40-50 minutes prior to baking.

2) Or, thaw and proof directly from freezer for 75-80 minutes prior to baking.

Option 1 provides better flavor and texture.

For further technical assistance, contact us
 Tel: +1 (775) 525-2525 Fax: +1 (775) 525-2530
 Email: techsupport@frenchgourmet.com



Instrucciones de Manejo y Horneado

Almacene el producto en el congelador a 0°F/-18°C o menos. Colóquelo en un lugar donde circule el aire alrededor de las cajas. Mantenga el producto alejado de la puerta del congelador para evitar fluctuaciones de temperatura.



- 1** Retire la cantidad deseada de reposterías de la caja. Vuelva a sellar la bolsa de plástico de cualquier repostería sin usar y devuelva la caja inmediatamente al congelador.
- 2** Coloque las reposterías congeladas en una bandeja para hornear forrada, colocando las reposterías pequeñas o mini de 4x6 y dejando un espacio de aproximadamente 1" o 2.5 cm entre ellos, 4x5 para los medianos y 3x4 para los grandes, dejando aproximadamente 2" o 5 cm entre ellos para ambos tamaños.
Opcional: antes de hornear, lave los pasteles con huevo y cubra los siguientes daneses: Almond Bear Claw con almendras en rodajas sin tostar, daneses con trocitos de nuez, con hojuelas de coco sin tostar y daneses de queso crema y limón con semillas de sésamo.
- 3** Hornee las reposterías congeladas directamente del congelador al horno. Descongelar o retardar las reposterías ya preparadas para hornear afectará negativamente el volumen, la textura y el sabor.
- 4** Hornee las reposterías en un horno precalentado. Si su horno está equipado con inyección de vapor, inyecte 15 segundos de vapor al comienzo del ciclo de horneado. Hornee las reposterías a la temperatura indicada durante unos 15 minutos para las reposterías pequeñas y mini, 17 minutos para los medianos y 19 minutos para los grandes o hasta que alcance un color dorado intenso y profundo.
- 5** Retire las reposterías del horno. Dejar enfriar durante 15 minutos.
- 6** Termine las reposterías danesas como desee. Recomendamos lo siguiente: Finalice las danesas cepillando la parte superior de las siguientes danesas con cualquier glaseado neutro o de albaricoque. Mientras el glaseado aún está tibio, no caliente, glasee las danesas de almendra, manzana, banana, cereza, coco, natillas/pasas y frambeusa. Esparza azúcar en polvo sobre las danesas de arándos silvestres. Cubra con glaseado blanco sobre los rollos de canela. Para una textura rústica, no glasee las danesas de guayaba. No glasear croissants.
- 7** Servir y disfrutar.

Para más asistencia técnica, contactenos
Tel: +1 (775) 525-2525 Fax: +1 (775) 525-2530
Email: techsupport@frenchgourmet.com



Tabla de Temperatura de Horneado

Croissants ya Preparadas	<i>Vapor de Horno (opcional)</i>	<i>Temperatura del Horno por Convección/Rejilla</i>	<i>Tiempo de Horneado</i>	<i>Temperatura del Horno de Cubierta</i>	<i>Tiempo de Horneado</i>
Mini: 1oz / 28g	15s	350°F / 175°C	14-16 minutos	400°F / 205°C	15-17 minutos
Pequeña: 1.5oz / 42g	15s	350°F / 175°C	15-17 minutos	400°F / 205°C	16-18 minutos
Medio: 2.5oz / 70g	15s	350°F / 175°C	16-18 minutos	400°F / 205°C	17-19 minutos
Grande: 3.5oz / 98g 4.5oz / 126g	15s	350°F / 175°C	18-21 minutos	400°F / 205°C	21-23 minutos
Danesas ya Preparadas Qualquier Sabor	<i>Vapor de Horno (opcional)</i>	<i>Temperatura del Horno por Convección/Rejilla</i>	<i>Tiempo de Horneado</i>	<i>Temperatura del Horno de Cubierta</i>	<i>Tiempo de Horneado</i>
Mini: 1.25oz / 35g	15s	350°F / 175°C	12-14 minutos	400°F / 205°C	14-16 minutos
Pequeña: 2oz / 56g	15s	350°F / 175°C	13-15 minutos	400°F / 205°C	15-18 minutos
Medio: 2.5oz / 70g	15s	350°F / 175°C	14-16 minutos	400°F / 205°C	17-19 minutos
Grande: 3.25oz / 92g	15s	350°F / 175°C	15-17 minutos	400°F / 205°C	20-22 minutos
Hojaldres / Strudels	<i>Vapor de Horno (opcional)</i>	<i>Temperatura del Horno por Convección/Rejilla</i>	<i>Tiempo de Horneado</i>	<i>Temperatura del Horno de Cubierta</i>	<i>Tiempo de Horneado</i>
Cualquier Sabor	0s	350°F / 175°C	30-35 minutos	400°F / 205°C	35-40 minutos
Dejar Subir y Horneear Panecillos	<i>Vapor de Horno (opcional)</i>	<i>Temperatura del Horno por Convección/Rejilla</i>	<i>Tiempo de Horneado</i>	<i>Temperatura del Horno de Cubierta</i>	<i>Tiempo de Horneado</i>
1.5oz / 42g	15s	350°F / 175°C	14-16 minutos	400°F / 205°C	16-18 minutos

Nota: Descongele los panecillos durante la noche en el refrigerador. Tapar para evitar que se seque.

1) Deje subir los panecillos a 90°F / 32° C con 90% de humedad durante 40-50 minutos antes de hornear.

2) O, descongele y deje subir los panecillos directamente del congelador durante 75-85 minutos antes de hornear.

La opción 1 proporciona mejor sabor y textura.

Para más asistencia técnica, contactenos

Tel: +1 (775) 525-2525 Fax: +1 (775) 525-2530

Email: techsupport@frenchgourmet.com

