

# BACKPROGRAMME | INSTRUCTIONS DE CUISSON

Progr.-Nr N° progr.	Artikelgruppe Groupe d'article	Backzeit Temps	Temp. Temp.	Dampf Vapeur	Backpapier Papier sulfurisé
1	<b>GTG Gipfel</b> <b>HB Grossbrote 2</b> PP Croissants PPC Gros pains 2	20 Min. 20 Min.	185 °C 185 °C	<b>viel</b> <b>viel</b> beaucoup beaucoup	<b>mit</b> <b>ohne</b> avec sans
2	<b>GTG Plunder</b> <b>HB Grossbrote 3</b> PP Frivolités PPC Gros pains 3	17 Min. 17 Min.	195 °C 195 °C	<b>wenig</b> <b>wenig</b> peu peu	<b>mit</b> <b>ohne</b> avec sans
3	<b>GTG Blätterteig</b> PP Pâte feuilletée	25 Min.	190 °C	<b>mittel</b> moyen	<b>mit</b> avec
4	<b>GTG Snacks</b> PP Snacks	21 Min.	195 °C	<b>wenig</b> peu	<b>mit</b> avec
5	<b>HB Grossbrote I</b> PPC Gros pains I	14 Min.	200 °C	<b>wenig</b> peu	<b>ohne</b> sans
6	<b>HB Gebäck diverse</b> PPC Divers	9 Min.	200 °C	<b>wenig</b> peu	<b>ohne</b> sans
7	<b>HB Spezial- und Kleinbrote</b> PPC Spéc. / Petite boulangerie	6 Min.	200 °C	<b>kein</b> sans	<b>ohne</b> sans
8	<b>HB Gipfel, Brote und Kleinbrote</b> PPC Croissants, petite et gros pains	3 Min.	200 °C	<b>kein</b> sans	<b>ohne</b> sans
9	<b>Nachbacken</b> Minute addition	1 Min.	200 °C	<b>kein</b> sans	<b>ohne</b> sans
10	<b>HB Gebäck süß</b> PPC Produits sucrés	7 Min.	150 °C	<b>kein</b> sans	<b>ohne</b> sans
11	<b>HB Wähen süß, HB Wähen salzig</b> PPC Tartes sucrées, HB Tartes salées	18 Min.	175 °C	<b>kein</b> sans	<b>ohne</b> sans
12	<b>GTG Laugengebäck</b> PP Produits à la saumure	14 Min.	170 °C	<b>kein</b> sans	<b>mit</b> avec
13	<b>GTG Cookies</b> PP Cookies	16 Min.	150 °C	<b>kein</b> sans	<b>mit</b> avec
<b>Programme 20+ haben eine Auftauzeit von 10–20 Min.</b> Les produits avec instructions de cuisson Nr. 20 et plus sont à décongeler pendant environ 10 à 20 Min.					
20	<b>GTG Mini Plunder- und Blätterteiggebäck</b> PP Mini Viennoiseries	12–14 Min.	170 °C– 180 °C	<b>kein</b> sans	<b>siehe Zubereitung</b> voir la préparation
21	<b>GTG Plunder- und Blätterteiggebäck</b> PP Viennoiseries	15–18 Min.	170 °C– 180 °C	<b>kein</b> sans	<b>siehe Zubereitung</b> voir la préparation
22	<b>GTG Plunder- und Blätterteiggebäck gefüllt</b> PP Viennoiseries farcis	19–21 Min.	170 °C– 180 °C	<b>kein</b> sans	<b>siehe Zubereitung</b> voir la préparation
23	<b>GTG Maxi Plunder- und Blätterteiggebäck</b> PP Maxi Viennoiseries	22–24 Min.	170 °C– 180 °C	<b>kein</b> sans	<b>siehe Zubereitung</b> voir la préparation
24	<b>HB Gebäck</b> PPC Produits	1–3 Min.	150 °C– 170 °C	<b>kein</b> sans	<b>siehe Zubereitung</b> voir la préparation

**Professionelle Unterstützung rund ums Backen erhalten Sie von unseren Verkaufsberatern, welche Ihren Ofen gerne programmieren und die Feineinstellung für Sie übernehmen.**

Nos conseillers vous fournissent un soutien professionnel pour tout ce qui a trait à la cuisson; ils programment et règlent volontiers votre four avec précision.