

## 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.	185 °C 185 °C	viel viel beaucoup beaucoup	mit ohne avec sans
2	<b>GTG Plunder</b> <b>HB Grossbrote 3</b> PP Frivolités PPC Gros pains 3	17 Min.	195 °C 195 °C	wenig wenig peu peu	mit ohne avec sans
3	<b>GTG Blätterteig</b> PP Pâte feuilletée	25 Min.	190 °C	mittel moyen	mit avec
4	<b>GTG Snacks</b> PP Snacks	22 Min.	195 °C	wenig peu	mit avec
5	<b>HB Grossbrote I</b> PPC Gros pains I	14 Min.	200 °C	wenig peu	ohne sans
6	<b>HB Gebäck diverse</b> PPC Divers	9 Min.	200 °C	wenig peu	ohne sans
7	<b>HB Spezial- und Kleinbrote</b> PPC Spéc. / Petite boulangerie	6 Min.	200 °C	kein sans	ohne sans
8	<b>HB Gipfel, Brote und Kleinbrote</b> PPC Croissants, petite et gros pains	3 Min.	200 °C	kein sans	ohne sans
9	<b>Nachbacken</b> Minute addition	1 Min.	200 °C	kein sans	ohne sans
10	<b>HB Gebäck süss</b> PPC Produits sucrés	7 Min.	150 °C	kein sans	ohne sans
11	<b>HB Wähen süss, HB Wähen salzig</b> PPC Tartes sucrées, HB Tartes salées	18 Min.	175 °C	kein sans	ohne sans
12	<b>GTG Laugengebäck</b> PP Produits à la saumure	14 Min.	170 °C	kein sans	mit avec
13	<b>GTG Cookies</b> PP Cookies	16 Min.	150 °C	kein sans	mit avec

**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.

