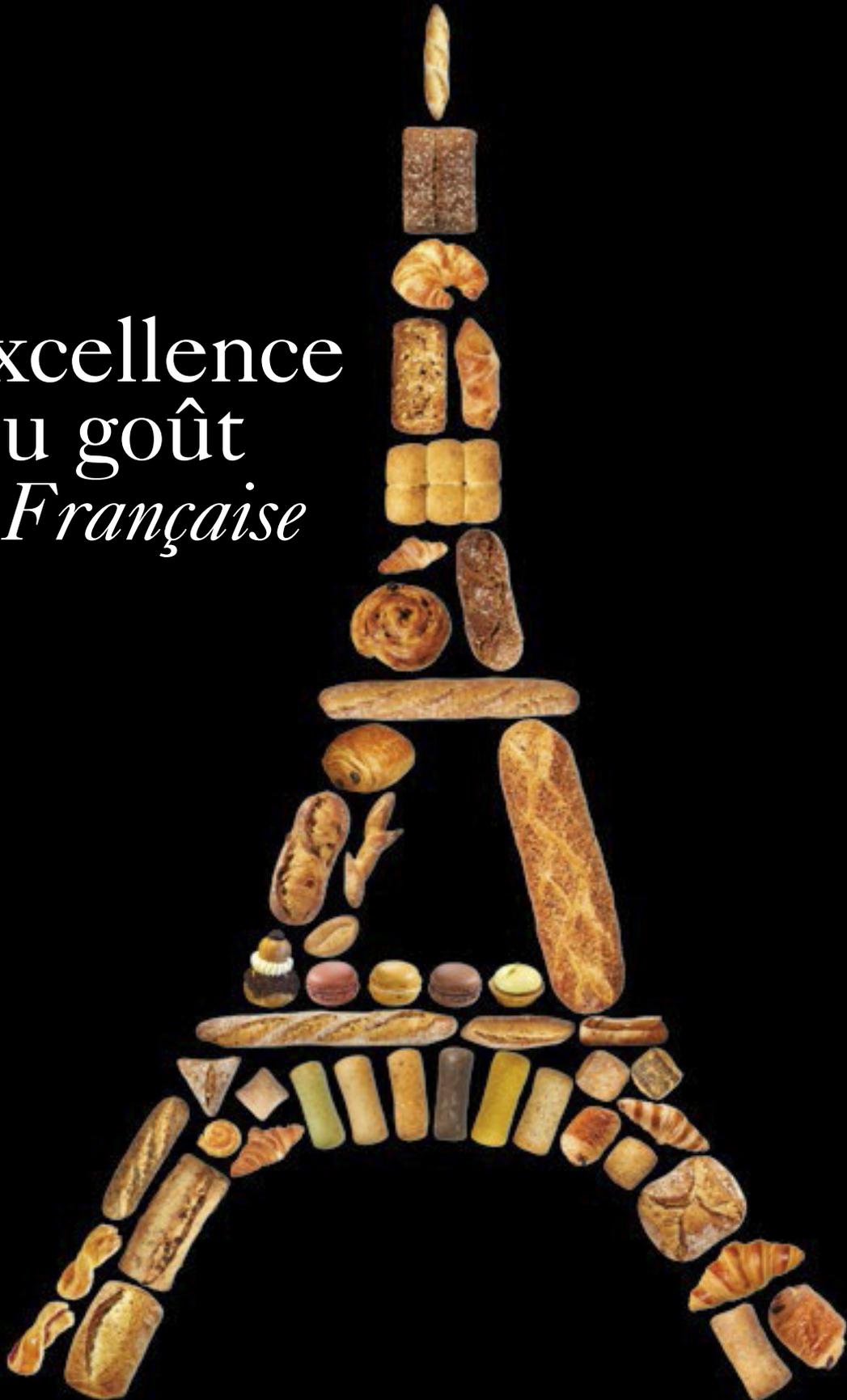


BRIDOR

de FRANCE

PAINS • VIENNOISERIES • PÂTISSERIES

L'excellence
du goût
à la Française



Collection Professionnelle 2015

FR

BRIDOR

de FRANCE

BRIDOR de France s'engage pour le plaisir, la santé et les bonnes pratiques en boulangerie.



Fidèle à ses convictions et à ses valeurs, BRIDOR de France recherche le meilleur de la qualité et des pratiques authentiques de la boulangerie et de la pâtisserie pour la plus grande satisfaction de ses clients :

- Sélection rigoureuse de matières premières nobles.
- Farine française, naturelle.
- Levain Chef Maison.
- Viennoiserie exclusivement au beurre.
- Recettes BRIDOR de France élaborées par nos Maîtres Boulangers.
- Fabrications s'inspirant des préceptes de la boulangerie traditionnelle française : pétrissage lent des pâtes, laminage doux et progressif, long repos des pâtes pour des saveurs intenses.
- Facilité de remise en oeuvre pour simplifier la vie de nos clients.

Notre positionnement « Artisan dans le produit, industriel dans la gestion » fait notre succès depuis plus de 25 ans. La French Touch et l'innovation en plus.

Inventer la boulangerie et la pâtisserie du futur, pour accompagner nos clients dans leur développement, voilà notre ambition !

Bruno ROUSSEAU
Directeur Général

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, flowing 'B' followed by a series of loops and a final flourish.

BRIDOR de FRANCE

NOS MARQUES
SIGNES DE QUALITÉ





“ Il faut beaucoup de temps pour trouver l’alchimie gustative et esthétique, ainsi que pour transposer les recettes artisanales en préservant la qualité originelle. Ce travail de fond depuis plus de 15 ans a permis le succès de la gamme Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel en France et dans le monde. ”

Fabrice PROCHASSON. Meilleur Ouvrier de France 1996 - Directeur des Licences Lenôtre

BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



Le meilleur de la boulangerie et de la pâtisserie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration. Des recettes exclusives imaginées par les Maîtres Boulangers-Pâtisseries LENÔTRE Paris et fabriquées par BRIDOR. Elles offrent une palette de saveurs classiques ou plus originales, et toujours délicates. Chaque fabrication est certifiée par le Service Qualité LENÔTRE, garantie de conformité et signature d'excellence.



“ *Que les pains soient longs, ronds, petits, peu importe tant qu'ils sont bons et réalisés avec des produits de qualité. C'est ce que cherchent les clients.* ”

Frédéric LALOS.
Meilleur Ouvrier de France 1997

BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS



Frédéric LALOS **Meilleur Ouvrier de France - 1997**

Boulangier passionné et pétri de tradition, Frédéric LALOS est un véritable artisan créateur. De son métier, il n'envisage que l'excellence, celle qui l'a conduit au titre suprême de Meilleur Ouvrier de France à seulement 26 ans. Sa ténacité et son perfectionnisme l'ont conduit à travailler avec les plus grandes maisons, de Lenôtre à l'hôtel Matignon. Dans sa quête d'excellence, cet artisan hors pair a su redonner à la Boulangerie Française ses lettres de noblesse notamment en remettant au goût du jour les grands pains de caractère. La nouvelle gamme BRIDOR de pains à partager signée « Frédéric Lalos – Paris » se veut généreuse et conviviale. Si les formes sont rustiques et rappellent nos pains d'antan, leur goût est en revanche résolument moderne, plutôt doux et très légèrement sucré.

A close-up photograph of several golden-brown croissants on a dark grey tray. The croissants are arranged in a slightly overlapping manner, with one in the foreground being the most prominent. The lighting is warm, highlighting the flaky texture and the sheen of the butter on the croissants. The background is softly blurred, showing more croissants and the wooden surface of the table.

“ Avec *Éclat du Terroir*
j’ai la garantie d’un produit
régulier toute l’année et en
toutes circonstances.
La qualité du produit est là. ”

Christophe P. Boulanger

BRIDOR ÉCLAT DU TERROIR



Éclat *du* Terroir

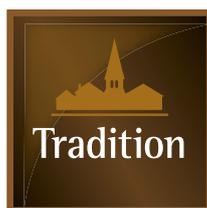
Puisant son inspiration aux sources de la tradition tourière française, Éclat *du* Terroir concentre tous les savoir-faire de BRIDOR dans une gamme de viennoiseries d'exception, crue ou prête-à-cuire.

Exclusivement pur beurre, laminage doux et progressif des pâtes, longues phases de repos, procurent à ce feuilletage une qualité exceptionnelle en texture comme en saveur et une richesse aromatique naturelle.

Partenaire des artisans boulangers et pâtisseries qui ont fait le choix de la qualité sans compromis, la marque rassemble tous les avantages attendus par les professionnels et les consommateurs exigeants.



BRIDOR TRADITION & CLASSIC



Afin de répondre aux attentes de tous vos clients, les produits Bridor non signés sont proposés en 2 niveaux de gamme : «Tradition» ou «Classic». Tous ont été élaborés avec des ingrédients de premier choix et sont fabriqués dans le respect des préceptes de la boulangerie et pâtisserie traditionnelle française. Chaque matière première fait l'objet d'un cahier des charges et de contrôles qualités stricts qui jalonnent le parcours de fabrication, jusqu'au produit fini. Les produits «Tradition» ont comme spécificité la richesse de leur recette, l'exception de leurs ingrédients (pains enrichis en graines ou encore viennoiseries tourrées au beurre AOP Charentes Poitou). Les produits «Classic» sont bons, simples et abordables pour tous les budgets du quotidien.



BRIDOR COLLECTION PROFESSIONNELLE

SOMMAIRE

14

Les Pains

- 14 - 15 LES PAINS INDIVIDUELS
- 16 LES PAINS TRAITEUR
- 16 LES PAINS SANDWICH
- 17 LES BAGUETTES
- 17 LES GRANDS PAINS

18

Les Viennoiseries Crues

- 18 - 19 LES INCONTOURNABLES
- 19 LES MINIS & LUNCHS
- 20 LES GOURMANDISES
- 20 LES BRIOCHETTES
& LES AVANT-PRODUITS

21

Les Viennoiseries Prêtes-à-cuire

- 21 LES INCONTOURNABLES
- 22 LES MINIS & LUNCHS
- 22 - 23 LES GOURMANDISES
- 23 LES SALÉS

24

Les Pâtisseries

- 24 LES MACARONS
- 25 LES MIGNARDISES

26

Les Références Bien-être

- 26 LES PAINS & VIENNOISERIES BIO
- 27 LES PAINS FIBRES +

28

Les Références Service

- 28 LES VIENNOISERIES
- 29 LES PAINS
- 29 LES PÂTISSERIES

30

Les Conseils des Chefs

- 30 REMISE EN ŒUVRE : PAINS
- 30 REMISE EN ŒUVRE :
AVANT-PRODUITS
- 31 REMISE EN ŒUVRE :
VIENNOISERIES CRUES
- 31 REMISE EN ŒUVRE :
VIENNOISERIES PRÊTES-À-CUIRE

LA CARTE DES PAINS



La Carte des Pains BRIDOR, c'est une sélection harmonieuse de près de 100 variétés de pains précuits ou cuits sur four à sole de pierre véritable, conçue pour répondre à tous les besoins de l'hôtellerie et de la restauration : petit déjeuner, corbeille, traiteur, sandwich.

Tous élaborés sur farine française, naturelle, T65 au minimum, pétris lentement et fermentés de longues heures pour des saveurs prononcées et naturelles. Beaux visuels avec des coups de lames réguliers et bien ouverts, une mie couleur crème percée d'alvéoles irrégulières, une forme régulière et bien proportionnée, signe d'un façonnage soigné, un volume important, mais sans excès, garantie d'une pousse maîtrisée.



LES PAINS INDIVIDUELS / PRÉCUITS





LES PAINS INDIVIDUELS / PRÉCUIITS



35130
Boule Rustique 55g
Carton de 70 pièces (64 c./pal.)



30416
Triangle Rustique 55g
Carton de 50 pièces (64 c./pal.)



31720
Pavé Tomates confites-Basilic 50g
Carton de 45 pièces (96 c./pal.)



31586
Flûte Nature «Spécial petit déjeuner» 70g
Carton de 55 pièces (64 c./pal.)



30729
Pavé Campagne 70g
Carton de 100 pièces (36 c./pal.)



35194
Pavé Sésame 50g
Carton de 130 pièces (36 c./pal.)



35150
Pavé Pavot 50g
Carton de 130 pièces (36 c./pal.)



32681
Carré Nature Bio 50g
Carton de 140 pièces (32 c./pal.)



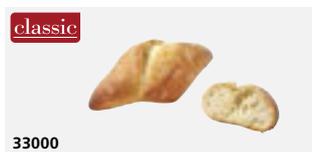
34921
Petit Pain Nature Essentielle 40g
Carton de 200 pièces (32 c./pal.)



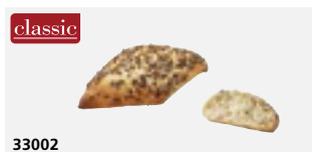
34922
Petit Pain Rectangle Nature Essentielle 55g
Carton de 140 pièces (32 c./pal.)



34971
Petit Pain Rectangle Seigle et Graines Essentielle 55g
Carton de 140 pièces (32 c./pal.)



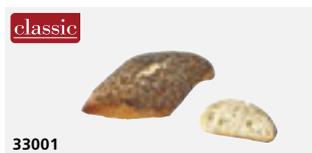
33000
Losange Nature 55g
Carton de 100 pièces (36 c./pal.)



33002
Losange Céréales 55g
Carton de 100 pièces (36 c./pal.)



33003
Losange Sésame 55g
Carton de 100 pièces (36 c./pal.)



33001
Losange Pavot 55g
Carton de 100 pièces (36 c./pal.)



33074
Mix Losanges 4x25 pièces
Carton de 100 pièces (36 c./pal.)

LES PAINS INDIVIDUELS / 100% CUIITS



33574
Petit Pavé Nature (100% cuit) 30g
Carton de 200 pièces (32 c./pal.)



34252
Petit Pavé Nature (100% cuit) 55g
Carton de 100 pièces (32 c./pal.)



34250
Stick Nature (100% cuit) 40g
Carton de 150 pièces (32 c./pal.)



34251
Stick Céréales (100% cuit) 40g
Carton de 150 pièces (32 c./pal.)



34253
Stick Olives Noires (100% cuit) 45g
Carton de 150 pièces (32 c./pal.)

LES PAINS TRAITEUR / PRÉCUITS



30894
Pain aux Fruits 180g
Carton de 20 pièces (96 c./pal.)



32980
Pain Nature 35g
Carton de 60 pièces (96 c./pal.)



32983
Pain Citron-Thym 35g
Carton de 60 pièces (96 c./pal.)



32979
Pain Ail-Menthe 35g
Carton de 60 pièces (96 c./pal.)



32982
Pain Algue Nori 35g
Carton de 60 pièces (96 c./pal.)



32984
Pain Tomates confites 35g
Carton de 60 pièces (96 c./pal.)



32981
Pain Curry des îles lointaines 35g
Carton de 60 pièces (96 c./pal.)



32986
Pain Nature 80g
Carton de 25 pièces (96 c./pal.)



32989
Pain Citron-Thym 80g
Carton de 25 pièces (96 c./pal.)



32985
Pain Ail-Menthe 80g
Carton de 25 pièces (96 c./pal.)



32988
Pain Algue Nori 80g
Carton de 25 pièces (96 c./pal.)



32990
Pain Tomates confites 80g
Carton de 25 pièces (96 c./pal.)



32987
Pain Curry des îles lointaines 80g
Carton de 25 pièces (96 c./pal.)

LES PAINS SANDWICH / PRÉCUITS



33790
Ciabatta Nature 180g
Carton de 36 pièces (32 c./pal.)



31610
Baguettine Rustique 140g
Carton de 25 pièces (64 c./pal.)



32497
Baguettine Nature Bio 140g
Carton de 25 pièces (64 c./pal.)



31611
Baguettine Céréales 140g
Carton de 28 pièces (64 c./pal.)



31612
Ciabatta Olives vertes 140g
Carton de 30 pièces (64 c./pal.)



33432
Ciabatta Nature 140g
Carton de 25 pièces (64 c./pal.)



34793
Ciabatta Tomato-Basilic 140g
Carton de 25 pièces (64 c./pal.)



34793
Baguettine Nature Essentielle 140g
Carton de 50 pièces (32 c./pal.)



34794
Baguettine Multigrains Essentielle 140g
Carton de 50 pièces (32 c./pal.)



35020
Baguettine Sésame Essentielle 140g
Carton de 50 pièces (32 c./pal.)



35021
Baguettine Pavot Essentielle 140g
Carton de 50 pièces (32 c./pal.)



34795
Ciabatta Nature Essentielle 140g
Carton de 46 pièces (32 c./pal.)



34796
Ciabatta Nature à l'huile d'olive Essentielle 140g
Carton de 46 pièces (32 c./pal.)



35023
Pain à toaster Essentielle 140g
Carton de 50 pièces (32 c./pal.)




34662
Pain Burger Nature Essentielle 90g
Carton de 40 pièces (64 c./pal.)



34675
Pain Burger Sésame Essentielle 90g
Carton de 40 pièces (64 c./pal.)



33362
Baguette Parisienne 280g
 Carton de 25 pièces (32 c./pal.)



33364
Baguette de Campagne 280g
 Carton de 25 pièces (32 c./pal.)



32672
Baguette «1778» 280g
 Carton de 25 pièces (32 c./pal.)



32676
Baguette Bio 280g
 Carton de 25 pièces (32 c./pal.)



34790
Baguette Nature Essentielle 280g
 Carton de 25 pièces (32 c./pal.)



34792
Baguette de Campagne Essentielle 280g
 Carton de 25 pièces (32 c./pal.)



34791
Baguette Multigrains Essentielle 280g
 Carton de 25 pièces (32 c./pal.)



32991
Pain de Partage 300g
 Carton de 25 pièces (32 c./pal.)



33363
Bâtard 330g
 Carton de 20 pièces (32 c./pal.)



33365
Bâtard 540g
 Carton de 14 pièces (24 c./pal.)



32992
Pain Céréalié 450g
 Carton de 16 pièces (32 c./pal.)



32993
Pain Pochon 450g
 Carton de 16 pièces (24 c./pal.)



34233
Pain Complet 330g
 Carton de 26 pièces (32 c./pal.)



34110
Pain Seigle-Citron 330g
 Carton de 26 pièces (32 c./pal.)



34230
Pain aux Figues 330g
 Carton de 26 pièces (32 c./pal.)



34231
Pain à la Châtaigne 330g
 Carton de 26 pièces (32 c./pal.)



34503
Pain Muesli 280g
 Carton de 26 pièces (32 c./pal.)



34671
Pavé esprit Sarrasin Raisins 350g
 Carton de 20 pièces (32 c./pal.)



34234
Pain aux Noix 400g
 Carton de 25 pièces (32 c./pal.)



34672
Grand Parisien 1,1 kg
 Carton de 8 pièces (24 c./pal.)



34674
Grand Céréalié 1,1 kg
 Carton de 8 pièces (24 c./pal.)



34673
Grand Pochon 1,1 kg
 Carton de 8 pièces (24 c./pal.)



30734
Pavé Rustique 450g
 Carton de 25 pièces (20 c./pal.)



30735
Pavé Multi-céréales 450g
 Carton de 30 pièces (20 c./pal.)



33573
Pavé Epeautre-Graines de courge tournesol Bio 450g
 Carton de 16 pièces (32 c./pal.)



33917
Boule Bio 450g
 Carton de 18 pièces (24 c./pal.)

LA COLLECTION VIENNOISERIE

La Collection Viennoiserie BRIDOR, c'est plus de 140 références de viennoiseries au feuilletage exclusivement pur beurre, élaborées dans l'esprit de la tradition tourière française : lenteur, douceur, tempérance. Les pâtes reposent de longues heures, laissant aux levures le temps nécessaire à la fermentation.

Ces fermentations longues permettent de produire des viennoiseries savoureuses avec des palettes d'arômes naturels, complexes, riches et intenses.



LES VIENNOISERIES CRUES

Les Viennoiseries Crues surgelées BRIDOR sont à faire pousser puis à dorer à l'œuf, avant cuisson. Pour les établissements produisant régulièrement et en quantité significative des viennoiseries. Nécessite une chambre de fermentation (chaude et humide) pour permettre aux levures de se développer. Mise en œuvre par du personnel qualifié en boulangerie.



LES INCONTOURNABLES / CRUES



31802
Croissant 70g
Carton de 165 pièces (64 c./pal.)



30995
Croissant 80g
Carton de 120 pièces (64 c./pal.)



31803
Pain au Chocolat 80g
Carton de 150 pièces (64 c./pal.)



30299
Pain aux Raisins 105g
Carton de 120 pièces (56 c./pal.)



33453
Pain aux Raisins 120g
Carton de 99 pièces (64 c./pal.)



30195
Croissant 50g
Carton de 200 pièces (64 c./pal.)



30199
Croissant 60g
Carton de 180 pièces (64 c./pal.)



32566
Croissant «Success» 70g
Carton de 165 pièces (64 c./pal.)



35022
Croissant Courbé «Sourire» 70g (pré-doré)
Carton de 165 pièces (64 c./pal.)



32180
Croissant 80g
Carton de 120 pièces (64 c./pal.)



33914
Croissant 70g
Carton de 165 pièces (64 c./pal.)



30132
Pain au Chocolat 70g
Carton de 180 pièces (64 c./pal.)



32521
Pain au Chocolat 1 barre 80g
Carton de 150 pièces (64 c./pal.)



32148
Pain au Chocolat 80g
Carton de 150 pièces (64 c./pal.)



31691
Pain au Chocolat 80g
Carton de 150 pièces (64 c./pal.)



32577
Pain au Chocolat «Success» 80g
Carton de 150 pièces (64 c./pal.)



32569
Pain aux Raisins 130g
Carton de 90 pièces (64 c./pal.)



30269
Pain aux Raisins 105g
Carton de 120 pièces (64 c./pal.)

LES INCONTOURNABLES / CRUJES

 
30234
Chausson aux Pommes 105g
 Carton de 50 pièces (96 c./pal.)

classic 
32099
Pain au Chocolat 80g
 Carton de 150 pièces (64 c./pal.)

classic 
30158
Croissant 50g
 Carton de 200 pièces (64 c./pal.)

classic 
30104
Pain au Chocolat 96g
 Carton de 132 pièces (64 c./pal.)

classic 
30168
Croissant 60g
 Carton de 180 pièces (64 c./pal.)

classic 
30261
Pain aux Raisins 105g
 Carton de 120 pièces (64 c./pal.)

classic 
30063
Croissant 71g
 Carton de 150 pièces (64 c./pal.)

classic 
32659
Pain aux Raisins 120g
 Carton de 105 pièces (64 c./pal.)

classic 
32098
Croissant 80g
 Carton de 120 pièces (64 c./pal.)

classic 
32670
Chausson Pomme-Vanille 105g
 Carton de 50 pièces (96 c./pal.)

classic 
30095
Pain au Chocolat 70g
 Carton de 180 pièces (64 c./pal.)

classic 
30228
Chausson aux Pommes 105g
 Carton de 50 pièces (96 c./pal.)

LES LUNCHS / CRUS

 
31800
Croissant Lunch 30g
 Carton de 200 pièces (96 c./pal.)

 
30126
Pain au Chocolat Lunch 32g
 Carton de 340 pièces (64 c./pal.)

 
31801
Pain au Chocolat Lunch 35g
 Carton de 200 pièces (96 c./pal.)

 
30292
Pain aux Raisins Lunch 35g
 Carton de 360 pièces (64 c./pal.)

 
30300
Pain aux Raisins Lunch 30g
 Carton de 400 pièces (64 c./pal.)

 
31252
Chausson aux Pommes Lunch 40g
 Carton de 255 pièces (64 c./pal.)

 
30227
Chausson aux Pommes Lunch 40g
 Carton de 255 pièces (64 c./pal.)

classic 
31026
Croissant Lunch 30g
 Carton de 400 pièces (56 c./pal.)

 
31545
Mix Viennoiseries Lunch 3x40 pièces
 Carton de 120 pièces (120 c./pal.)

classic 
31025
Pain au Chocolat Lunch 32g
 Carton de 340 pièces (56 c./pal.)

 
30192
Croissant lunch 30g
 Carton de 400 pièces (64 c./pal.)

classic 
31024
Pain aux Raisins Lunch 35g
 Carton de 360 pièces (64 c./pal.)

LES MINIS / CRUJES

 
33980
Mini Croissant 25g
 Carton de 200 pièces (96 c./pal.)

 
30179
Mini Croissant 20g
 Carton de 200 pièces (96 c./pal.)

classic 
32921
Mini Croissant 20g
 Carton de 200 pièces (96 c./pal.)

classic 
32923
Mini Pain aux Raisins 30g
 Carton de 200 pièces (96 c./pal.)

 
33981
Mini Pain au Chocolat 30g
 Carton de 200 pièces (96 c./pal.)

 
30109
Mini Pain au Chocolat 28g
 Carton de 200 pièces (96 c./pal.)

classic 
32922
Mini Pain au Chocolat 28g
 Carton de 200 pièces (96 c./pal.)

classic 
32924
Mini Chausson aux Pommes 40g
 Carton de 255 pièces (64 c./pal.)

 
33982
Mini Pain aux Raisins 35g
 Carton de 200 pièces (96 c./pal.)

 
30281
Mini Pain aux Raisins 30g
 Carton de 200 pièces (96 c./pal.)

LES GOURMANDISES / CRUES



classic

32434
Maxi Pain au Chocolat 150g
Carton de 84 pièces (56 c./pal.)



classic

N!

33442
Croissant fourré Cacaco-Noisette 90g
Carton de 60 pièces (96 c./pal.)



classic

30958
Cravate Crème 100g
Carton de 80 pièces (64 c./pal.)



classic

33472
Torsade Abricot 110g
Carton de 65 pièces (64 c./pal.)



classic

30000
Croissant aux Abricots 115g
Carton de 40 pièces (96 c./pal.)



classic

30042
Suisse au Chocolat (pré-dorée) 120g
Carton de 70 pièces (80 c./pal.)



classic

30307
Pré-torsade au Chocolat (à torsader) 90g
Carton de 90 pièces (96 c./pal.)



classic

31293
Mini Torsade au Chocolat 28g
Carton de 180 pièces (96 c./pal.)



classic

30310
Triangle aux Amandes 90g
Carton de 100 pièces (56 c./pal.)

Photo non contractuelle



classic

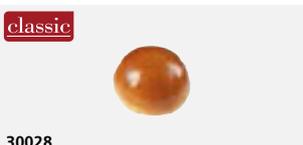
30302
Torsade au Chocolat 120g
Carton de 65 pièces (64 c./pal.)



classic

33471
Torsade Framboise 110g
Carton de 65 pièces (64 c./pal.)

LES BRIOCHETTES / CRUES



classic

30028
Mini Briochette 30g
Carton de 400 pièces (64 c./pal.)



classic

30031
Briochette 60g
Carton de 210 pièces (64 c./pal.)

LES AVANT-PRODUITS / CRUS



Tradition

30021
Pâte à Brioche 2kg
Carton de 4 pièces (56 c./pal.)



Tradition

30019
Carré Croissant 65g
Carton de 220 pièces (64 c./pal.)



Tradition

30081
Plaque de feuilletage 2 kg
Carton de 6 pièces (80 c./pal.)





LES INCONTOURNABLES / PRÊTES-À-CUIRE

LES VIENNOISERIES PRÊTES-À-CUIRE

Les Viennoiseries Prêtes-à-Cuire surgelées BRIDOR sont livrées déjà poussées et dorées à l'œuf. Elles sont prêtes à cuire : directement du congélateur au four. Produit service par excellence, elles sont simples et rapides à mettre en œuvre, garantissant fraîcheur et flexibilité. Les cuissons se font à la demande. Idéales en hôtellerie et restauration.



Éclat du Terroir
 32960
Croissant 50g
 Carton de 120 pièces (64 c./pal.)

Tradition
 32564
Pain au Chocolat Bio 75g
 Carton de 70 pièces (64 c./pal.)

Éclat du Terroir
 31780
Croissant 80g
 Carton de 60 pièces (64 c./pal.)

Tradition
 30277
Pain aux Raisins 105g
 Carton de 60 pièces (64 c./pal.)

Éclat du Terroir
 31792
Pain au Chocolat 80g
 Carton de 60 pièces (64 c./pal.)

classic
 31000
Croissant 60g
 Carton de 70 pièces (64 c./pal.)

Tradition
 30198
Croissant 50g
 Carton de 120 pièces (64 c./pal.)

classic
 31044
Croissant 70g
 Carton de 60 pièces (64 c./pal.)

Tradition
 30214
Croissant 60g
 Carton de 70 pièces (64 c./pal.)

classic
 31769
Croissant 90g
 Carton de 45 pièces (64 c./pal.)

Tradition
 30458
Croissant 70g
 Carton de 60 pièces (64 c./pal.)

classic
 31001
Pain au Chocolat 75g
 Carton de 70 pièces (64 c./pal.)

Tradition
 32504
Croissant Bio 70g
 Carton de 60 pièces (64 c./pal.)

classic
 31027
Pain au Chocolat 80g
 Carton de 70 pièces (64 c./pal.)

Tradition
 30147
Pain au Chocolat 70g
 Carton de 90 pièces (64 c./pal.)

classic
 31002
Pain aux Raisins 110g
 Carton de 60 pièces (64 c./pal.)

LES LUNCHS / PRÊTS-À-CUIRE



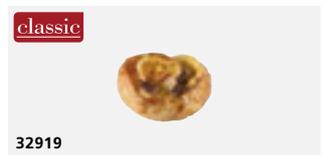
31778
Croissant Lunch 30g
 Carton de 195 pièces (64 c./pal.)



30194
Croissant lunch 30g
 Carton de 240 pièces (64 c./pal.)



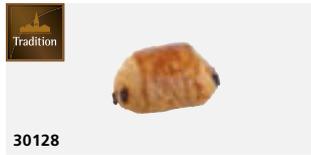
30220
Mix Viennoiseries Lunch
3x45 pièces
 Carton de 135 pièces (96 c./pal.)



32919
Pain aux Raisins Lunch 35g
 Carton de 260 pièces (64 c./pal.)



31776
Pain au Chocolat Lunch 35g
 Carton de 210 pièces (64 c./pal.)



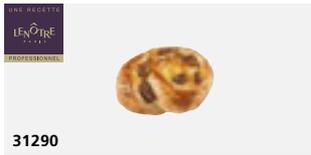
30128
Pain au Chocolat Lunch 32g
 Carton de 240 pièces (64 c./pal.)



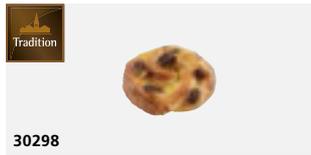
32881
Croissant Lunch 30g
 Carton de 240 pièces (64 c./pal.)



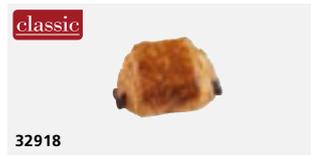
33320
Mix Viennoiseries Lunch
3x45 pièces
 Carton de 135 pièces (96 c./pal.)



31290
Pain aux Raisins Lunch 30g
 Carton de 230 pièces (64 c./pal.)



30298
Pain aux Raisins Lunch 35g
 Carton de 260 pièces (64 c./pal.)

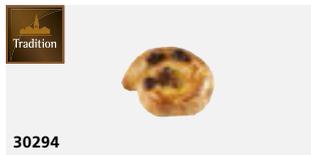


32918
Pain au Chocolat Lunch 32g
 Carton de 240 pièces (64 c./pal.)

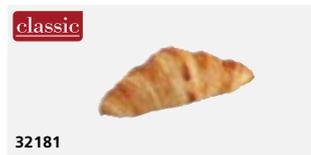
LES MINIS / PRÊTES-À-CUIRE



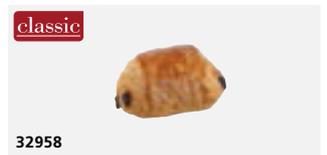
30190
Mini Croissant 20g
 Carton de 260 pièces (64 c./pal.)



30294
Mini Pain aux Raisins 30g
 Carton de 260 pièces (64 c./pal.)



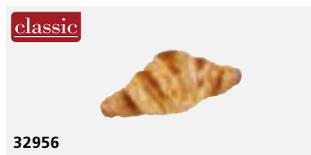
32181
Mini Croissant 25g
 Carton de 225 pièces (64 c./pal.)



32958
Mini Pain au Chocolat 28g
 Carton de 260 pièces (64 c./pal.)



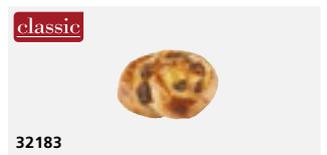
30122
Mini Pain au Chocolat 28g
 Carton de 260 pièces (64 c./pal.)



32956
Mini Croissant 20g
 Carton de 260 pièces (64 c./pal.)



32182
Mini Pain au Chocolat 25g
 Carton de 250 pièces (64 c./pal.)



32183
Mini Pain aux Raisins 30g
 Carton de 260 pièces (64 c./pal.)

LES GRANDES GOURMANDISES / PRÊTES-À-CUIRE



32717
Maxi Pain au Chocolat 150g
 Carton de 36 pièces (64 c./pal.)



33441
Suisse Chocolat 100g
 Carton de 70 pièces (64 c./pal.)



30308
Torsade au Chocolat 90g
 Carton de 70 pièces (64 c./pal.)



34044
Torsade Framboise 85g
 Carton de 70 pièces (64 c./pal.)



30009
Croissant aux Abricots 115g
 Carton de 60 pièces (64 c./pal.)



32063
Pain à la Crème 90g
 Carton de 70 pièces (64 c./pal.)



33927
Torsade Chocolat au lait 90g
 Carton de 70 pièces (64 c./pal.)



34045
Torsade Abricot 85g
 Carton de 70 pièces (64 c./pal.)



34421
Croissant fourré Amandes 90g
 Carton de 60 pièces (64 c./pal.)



32160
Roulé à la Cannelle 100g
 Carton de 60 pièces (64 c./pal.)



32155
Torsade aux Cranberries 90g
 Carton de 70 pièces (64 c./pal.)



34632
Torsade Caramel 85g
 Carton de 70 pièces (64 c./pal.)



34420
Croissant fourré Cacao-Noisette 90g
 Carton de 60 pièces (64 c./pal.)

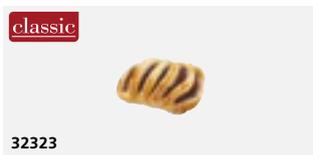
LES MINIS GOURMANDISES / PRÊTES-À-CUIRE



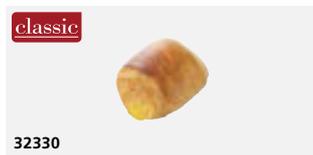
33190
Roulé Praliné-Noisette 40g
Carton de 120 pièces (96 c./pal.)



34020
Roulé compotée de Litchi 35g
Carton de 120 pièces (96 c./pal.)



32323
Mini panier Framboise 40g
Carton de 100 pièces (96 c./pal.)



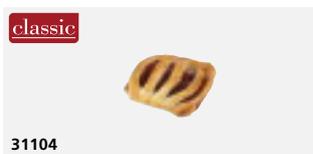
32330
Mini pain à la Crème 40g
Carton de 180 pièces (64 c./pal.)



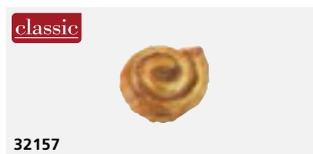
33191
Roulé Thé vert Matcha-Cranberries 40g
Carton de 120 pièces (96 c./pal.)



34021
Roulé marmelade d'Orange 35g
Carton de 120 pièces (96 c./pal.)



31104
Mini panier Griotte 40g
Carton de 100 pièces (96 c./pal.)



32157
Mini Roulé à la Cannelle 35g
Carton de 260 pièces (64 c./pal.)



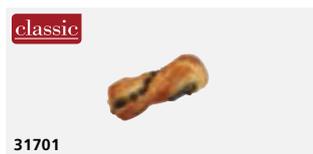
33192
Roulé esprit Citron de Menton 40g
Carton de 120 pièces (96 c./pal.)



34022
Roulé crème de Marron 35g
Carton de 120 pièces (96 c./pal.)



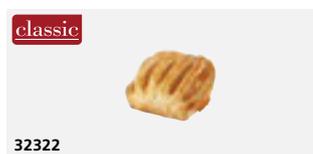
31103
Mini panier Mangue 40g
Carton de 100 pièces (96 c./pal.)



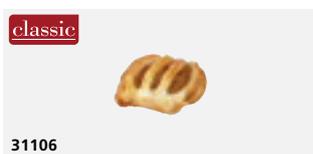
31701
Mini Torsade au Chocolat 28g
Carton de 100 pièces (96 c./pal.)



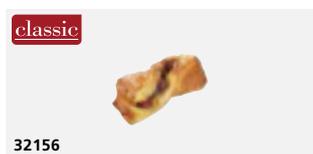
33193
Mix Roulés #1 (60 praliné, 60 citron, 60 thé vert-cranberries)
Carton de 180 pièces (96 c./pal.)



32322
Mini panier Abricot 40g
Carton de 100 pièces (96 c./pal.)



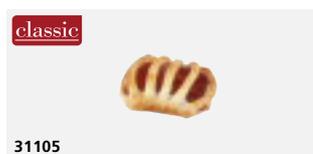
31106
Mini panier Pomme Tatin 40g
Carton de 100 pièces (96 c./pal.)



32156
Mini Torsade aux Cranberries 30g
Carton de 100 pièces (96 c./pal.)



34055
Mix Roulés #2 (60 litchi, 60 orange, 60 crème de marron)
Carton de 180 pièces (64 c./pal.)



31105
Mini panier Fraise 40g
Carton de 100 pièces (96 c./pal.)



31507
Mix Mini Paniers Fruits (25 mangue, 25 griotte, 25 pomme, 25 fraise)
Carton de 100 pièces (96 c./pal.)



32232
Mix Mini Gourmandises 4x35 pièces
Carton de 140 pièces (96 c./pal.)

LES GRANDS SALÉS / PRÊTES-À-CUIRE



33123
Roulé Jambon - Fromage 120g
Carton de 54 pièces (64 c./pal.)



33141
Roulé Moutarde - 3 fromages 120g
Carton de 54 pièces (64 c./pal.)



33140
Roulé Pizza 120g
Carton de 54 pièces (64 c./pal.)



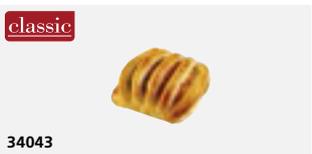
34401
Panier Jambon - Fromage 100g
Carton de 70 pièces (64 c./pal.)



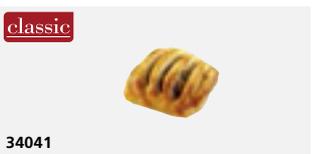
LES MINIS SALÉS / PRÊTES-À-CUIRE



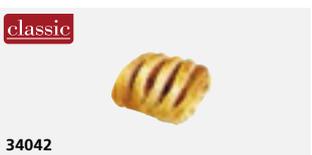
34040
Mini Panier légumes Artichaut-Basilic 35g
Carton de 100 pièces (96 c./pal.)



34043
Mini Panier légumes du Soleil 35g
Carton de 100 pièces (96 c./pal.)



34041
Mini Panier légumes esprit Pissaladière 35g
Carton de 100 pièces (96 c./pal.)



34042
Mini Panier légumes Tomate-Echalotte 35g
Carton de 100 pièces (96 c./pal.)



34054
Mix Mini Paniers Légumes 4x50 pièces
Carton de 200 pièces (64 c./pal.)



LA COLLECTION PÂTISSERIE

La Collection Pâtisserie BRIDOR c'est une sélection variée de mignardises et macarons. Des pâtisseries fines surgelées élaborées dans le respect des préceptes du savoir-faire pâtissier français : des fonds de tartelettes maison 100% pur beurre, une pâte à choux au beurre, moelleuse et fondante, une crème pâtissière à chaud haut de gamme aux oeufs frais et au lait entier, des biscuits faits maison, des compotées de fruits, etc. Tout ce qu'il faut pour des instants de dégustation intenses !



LES MACARONS / PRÊTS-À-SERVIR



1. Pistache
2. Citron
3. Framboise
4. Chocolat grand cru
5. Caramel beurre demi-sel
6. Vanille



33440

Assortiment de Petits-Macarons N°1 (1,152 kg)
16 pièces par recette - Carton de 96 pièces (80 c./pal.)

DLUO : 12 mois

Remise en œuvre :

Laisser le plateau filmé et mettre les produits à décongeler pendant 12h à +4°C



1. Citron
2. Caramel beurre demi-sel
3. Framboise
4. Vanille
5. Chocolat
6. Café



34111

Assortiment de Petits-Macarons N°2 (1,152 kg)
16 pièces par recette - Carton de 96 pièces (80 c./pal.)

DLUO : 12 mois

Remise en œuvre :

Laisser le plateau filmé et mettre les produits à décongeler pendant 12h à +4°C

LES MIGNARDISES / PRÊTES-À-SERVIR



1. Paris-Zanzibar, Chocolat Grand cru
2. Paris-Deauville, Caramel beurre demi-sel AOP d'Isigny
3. Paris-Montréal, Framboise-Cranberries
4. Paris-Brest, Praliné amandes-noisettes
5. Paris-Tokyo, Yuzu
6. Paris-New York, Creamcheese-Noix de macadamia-Eclats de caramel d'Isigny



33902

Plateau Choux Paris B. - 48 pièces (608g)
8 pièces par recette - 1 plateau par carton (200 c./pal.)

DLUO : 12 mois

Remise en œuvre :

Retirer le film et mettre les produits à décongeler pendant 2h - 2h30 à +4°C



1. Tartelettes Poire-Verveine
2. Entremets Abricot-Miel
3. Eclairs Chocolat Grand cru
4. Tartelettes Framboise-Fromage blanc
5. Coques Coco-Passion
6. Tartelettes Citron
7. Tartelettes Griotte
8. Entremets Concerto
9. Choux Praliné

N!



34678

Plateau Petits-Fours Mix - 63 pièces (861g)
7 pièces par recette - 1 plateau par carton (200 c./pal.)

DLUO : 12 mois

Remise en œuvre :

Retirer le film et mettre les produits à décongeler pendant 3h - 4h à +4°C



1. Financiers café, noix de pécan
2. Pomponettes cacao-orange
3. Financiers amande-noisette
4. Pomponettes pistache-ramboise
5. Financiers cranberries thé à la bergamote
6. Pomponettes gingembre
7. Financiers cacao
8. Pomponettes praliné-noisettes



33414

Plateau de Financiers - 56 pièces (595g)
7 pièces par recette - 1 plateau par carton (200 c./pal.)

DLUO : 18 mois

Remise en œuvre :

Retirer le film et mettre les produits à décongeler pendant 1h - 2h à +4°C



1. Tartelettes Ananas-Passion
2. Tartelettes Framboise-Fromage blanc
3. Tartelettes Tatin
4. Tartelettes Chocolat Grand cru
5. Tartelettes Groseille-Framboise
6. Tartelettes Citron
7. Tartelettes Abricot

N!



34679

Plateau Tartelettes - 28 pièces (418g)
Par plateau : 4 pièces par recette
2 plateaux (56 pièces) par carton (200 c./pal.)

DLUO : 12 mois

Remise en œuvre :

Retirer le film et mettre les produits à décongeler pendant 3h - 4h à +4°C



1. Financiers Cacao
2. Entremets Concerto
3. Coques Caramel beurre demi-sel AOP d'Isigny
4. Millefeuilles Chocolat-Framboise
5. Coques Coco-Passion
6. Entremets Opéra
7. Moelleux Cacao

N!



34677

Plateau Tout Chocolat - 35 pièces (385g)
Par plateau : 5 pièces par recette
2 plateaux (70 pièces) par carton (200 c./pal.)

DLUO : 18 mois

Remise en œuvre :

Retirer le film et mettre les produits à décongeler pendant 3h - 4h à +4°C



1. Café
2. Citron
3. Chocolat
4. Vanille
5. Framboise
6. Caramel salé

N!



34680

Plateau Baby religieuses - 48 pièces (768g)
8 pièces par recette - 1 plateau par carton (200 c./pal.)

DLUO : 18 mois

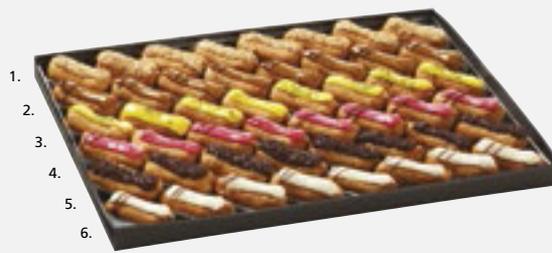
Remise en œuvre :

Retirer le film et mettre les produits à décongeler pendant 2h - 3h à +4°C



1. Noix de coco
2. Café
3. Citron
4. Framboise
5. Chocolat
6. Vanille

N!



34681

Plateau Baby éclairs - 48 pièces (624g)
8 pièces par recette - 1 plateau par carton (200 c./pal.)

DLUO : 18 mois

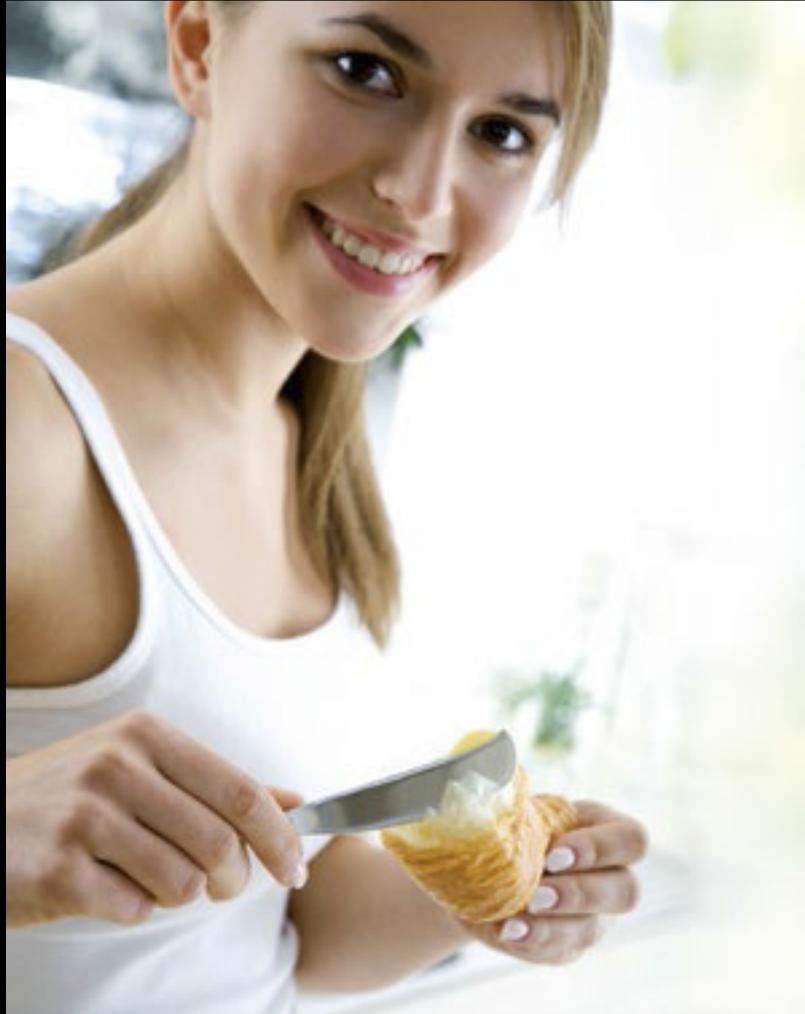
Remise en œuvre :

Retirer le film et mettre les produits à décongeler pendant 2h - 3h à +4°C

LES RÉFÉRENCES BIO ORGANIC



Parce que la consommation d'aujourd'hui réconcilie plaisir, bien-être et respect de l'environnement, BRIDOR a inventé une gamme de pains et de viennoiseries certifiée BIO et signée BRIDOR. Elle est fabriquée à partir de matières premières agricoles certifiées Agriculture Biologique : sans pesticide, limitant les apports d'engrais et respectueuse de l'environnement et de notre santé.



LES PAINS BIO / PRÉCUIITS



32681
Carré Nature Bio 50g
Carton de 140 pièces (32 c./pal.)



33917
Boule Bio 450g
Carton de 18 pièces (24 c./pal.)



32497
Baguettine Nature Bio 140g
Carton de 25 pièces (64 c./pal.)



33573
Pavé Epeautre-Graines de courge tournesol Bio 450g
Carton de 16 pièces (32 c./pal.)



32676
Baguette Bio 280g
Carton de 25 pièces (32 c./pal.)

SACHET CONSOMMATEUR



33023
Sachet x6 Carrés Nature Bio 50g
Carton de 10 sachets (64 c./pal.)

LES VIENNOISERIES BIO / PRÊTES-À-CUIRE



32504
Croissant Bio 70g
Carton de 60 pièces (64 c./pal.)



32564
Pain au Chocolat Bio 75g
Carton de 70 pièces (64 c./pal.)

LES RÉFÉRENCES FIBRES +



Une gamme de pains bien-être sélectionnés pour leur richesse en graines et en céréales qui donne des pains typés en goût et du craquant sous la dent et qui contribue à une alimentation plus équilibrée.

LES PAINS TRAITEUR / PRÉCUIITS



30894
Pain aux Fruits 180g
Carton de 20 pièces
(96 c./pal.)

LES BAGUETTES / PRÉCUIITES

classic



34791
Baguette Multigrains Essentielle 280g
Carton de 25 pièces
(32 c./pal.)

N!

LES PAINS SANDWICH / PRÉCUIITS



31611
Baguette Sandwich Graines & Céréales 140g
Carton de 28 pièces (64 c./pal.)

classic



34794
Baguette Multigrains Essentielle 140g
Carton de 50 pièces (32 c./pal.)

N!

classic



35021
Baguette Pavot Essentielle 140g
Carton de 50 pièces (32 c./pal.)

N!

LES PAINS INDIVIDUELS / 100% CUIITS

classic



34251
Stick Céréales (100% cuit) 40g
Carton de 150 pièces (32 c./pal.)

N!

classic



34253
Stick Olives Noires (100% cuit) 45g
Carton de 150 pièces (32 c./pal.)

N!

LES GRANDS PAINS / PRÉCUIITS



32992
Pain Céréaliier 450g
Carton de 16 pièces (32 c./pal.)



34233
Pain Complet 330g
Carton de 26 pièces (32 c./pal.)

N!



34230
Pain aux Figues 330g
Carton de 26 pièces (32 c./pal.)

N!



34503
Pain Muesli 280g
Carton de 26 pièces (32 c./pal.)

N!



34671
Pavé esprit Sarrasin Raisins 350g
Carton de 20 pièces (32 c./pal.)

N!



34234
Pain aux Noix 400g
Carton de 25 pièces (32 c./pal.)

N!



34674
Grand Céréaliier 1,1 kg
Carton de 8 pièces (24 c./pal.)

N!



30735
Pavé Multi-céréales 450g
Carton de 30 pièces (20 c./pal.)

LES PAINS INDIVIDUELS / PRÉCUIITS



30898
Petit Pain Multi-céréales 45g
Carton de 60 pièces (96 c./pal.)

classic



33002
Losange Céréales 55g
Carton de 100 pièces (36 c./pal.)



35150
Pavé Pavot 50g
Carton de 130 pièces (36 c./pal.)

N!

classic



33001
Losange Pavot 55g
Carton de 100 pièces (36 c./pal.)



35194
Pavé Sésame 50g
Carton de 130 pièces (36 c./pal.)

N!

classic



34971
Petit Pain Rectangle Seigle et Graines Essentielle 55g
Carton de 140 pièces (32 c./pal.)

N!

N!

N!

LES RÉFÉRENCES SERVICE



LES MINIS PACKS / VIENNOISERIES

Typologie Produit		Intitulé Produit	Code Article	Pièces / Carton	Cartons / Palette	Code Standard
Les Incontournables						
Prêts-à-cuire		Croissant 80g	31825	25	132	31780
Prêts-à-cuire		Croissant 60g	30936	30	120	31000
Prêts-à-cuire		Pain au Chocolat 75g	30937	20	120	31001
Prêts-à-cuire		Pain aux Raisins 110g	32422	22	132	31002
Les Lunchs						
Prêts-à-cuire		Croissant Lunch 30g	31542	70	120	31778
Prêts-à-cuire		Pain au Chocolat Lunch 35g	31543	70	120	31776
Prêts-à-cuire		Pain aux Raisins Lunch 30g	31544	70	120	31290
Prêts-à-cuire		Mix Viennoiseries Lunch (x45 croissants, x45 pains chocolat, x45 pains raisins)	33861	90	144	
Prêts-à-cuire		Mix Viennoiserie Lunch (x45 croissants, x45 pains chocolat, x45 pains raisins)	31982	90	132	30220
Les Minis Gourmandises						
Prêtes-à-cuire		Mix Mini Paniers aux Fruits (x25 pomme, x25 fraise, x25 cerise, x25 mangue)	34441	75	120	31507
Prêtes-à-cuire		Mix Mini Gourmandises (x35 torsades chocolat, x35 torsades cranberries, x35 roulés cannelle, x35 pains crème)	34440	90	120	32232
Les Incontournables						
Crus		Croissant 60g	30202	60	120	30199
Crus		Pain au Chocolat 70g	30135	60	120	30132
Les Lunchs						
Crus		Mix Viennoiseries Lunch (x30 croissants, x30 pains chocolat, x30 pains raisins)	31545	120	120	
Les Minis						
Crus		Mix Mini Viennoiseries (x36 croissants, x36 pains chocolat, x24 pains raisins, x24 chaussons pommes)	30219	120	120	



LES MINIS PACKS / PAINS

Typologie Produit	Intitulé Produit	Code Article	Pièces / Carton	Cartons / Palette	Code Standard
Les Pains Individuels					
Précuit	Finedor 45g	31301	30	120	30895
Précuit	Petit Pain Multi-céréales 45g	31305	35	120	30898
Précuit	Petit Pain aux Olives vertes 45g	31304	30	120	30897
Précuit	Carré Rustique 40g	32147	30	132	31520
Les Pains Traiteur					
Précuit	Pain aux Fruits 180g	32321	15	132	30894
Les Grands Pains					
Précuit	Pain Pochon 450g	33860	4	96	32993

LES PETITS CONDITIONNEMENTS

Les Pains Sandwich						
	Précuit	Baguettine Nature Essentielle 140g	34945	20	72	34793
	Précuit	Baguettine Multigrains Essentielle 140g	34946	20	72	34794
	100% Cuit	Pain Burger Nature (100% cuit) 90g	34947	30	72	34662
Les Grands Pains						
	Précuit	Pavé Rustique (Mini cond.) 450g	31816	9	64	30734
	Précuit	Pavé Multi-céréales (Mini cond.) 450g	31817	9	70	30735

LES BLISTERS PÂTISSERIE

Les Mignardises						
	Prêt-à-servir	Blister Mini Religieuses (x16 pièces) 256g	34281	12 blis.	60	
	Prêt-à-servir	Blister Petits-Fours saveurs Assorties (x16 pièces) 198g	33986	12 blis.	84	
	Prêt-à-servir	Blister Petits-Fours saveurs Chocolat (x16 pièces) 198g	33987	12 blis.	84	

LES CONSEILS DES CHEFS



REMISE EN ŒUVRE DES PAINS

DLUO PAINS : 12 MOIS

BARÈME DE CUISSON indicatif à adapter selon votre four ⁽¹⁾	ETAPE 1 : décongélation recommandée ⁽²⁾	ETAPE 2 : cuisson four préchauffé à 190°C /210°C ⁽³⁾	ETAPE 3 : refroidissement et ressuage avant service ⁽⁴⁾
Petits Pains	5 minutes	8 à 12 minutes	10 à 15 minutes
Pains Sandwich	10 minutes	12 à 18 minutes	30 minutes
Baguettes	15 minutes	12 à 18 minutes	30 minutes
Grands Pains (environ 400g)	30 minutes à 1 heure	20 à 30 minutes	45 minutes
Grands Pains (environ 1 kg)	1h à 1h30	15 à 30 minutes	30 minutes à 1 heure
Petits Pains & Sticks 100% cuits	30 minutes	(Optionnel : réchauffage 3 minutes à 180 °C)	(Optionnel : 5 minutes)
Pain Burger 9x9 cm Pain à toaster	30 minutes	Trancher puis toaster 1 à 1 min 30	
Pains Arc en Ciel (35 ou 80g)	20 à 30 minutes	Réchauffage 5 minutes à 150 °C (attention à ne pas colorer le pain)	15 à 30 minutes
Pain aux fruits 180g Une Recette Lenôtre Professionnel	20 à 30 minutes	17 minutes à 170 °C	30 minutes

AVANT-PRODUITS

PRODUIT	ETAPE : décongélation recommandée ⁽²⁾	DLUO :
30021 - Pâte à Brioche 2 kg	Sortir 12 heures avant utilisation	4 mois
30019 - Carré Croissant 65g	Sortir 30 minutes avant utilisation	9 mois
30081 - Plaque de feuilletage 2 kg	Sortir 12 heures avant utilisation	6 mois

DLUO : 9 MOIS SAUF LES CHAUSSONS : 12 MOIS, ET BRIOCHETTES : 4 MOIS

BARÈME DE CUISSON indicatif à adapter selon votre four ⁽¹⁾	 40 x 60	 32,5 x 53	ETAPE 1 : plaquage / pousse (24°C hygrométrie à 70%)	ETAPE 2 : dorage (laisser sécher 15 min. avant dorage)	ETAPE 3 : cuisson Four Ventilé et Four Rotatif		ETAPE 3 : cuisson Four à Sole		ETAPE 4 : refroidissement et ressuage avant service ⁽⁴⁾
					Température ⁽⁵⁾	Temps de cuisson	Température ⁽⁵⁾	Temps de cuisson	
Croissants (50-60g)	16	8	1h30 - 2h	Oui	165-170°C	15-18 min.	180-190°C	18-20 min.	15 min.
Croissants (70-80g)	12	6	1h45 - 2h15	Oui	165-170°C	18-20 min.	180-190°C	20-22 min.	15 min.
Pains au Chocolat	12	6	2h - 2h30	Oui	165-170°C	18-20 min.	180-190°C	20-22 min.	15 min.
Maxi Pain au Chocolat	6	3	2h - 2h30	Oui	165-170°C	20-23 min.	180-190°C	23-25 min.	15 min.
Pains aux Raisins	11	8	1h45 - 2h15	Oui	165-170°C	18-20 min.	180-190°C	20-22 min.	15 min.
Chaussons aux pommes	12	8	Non (décongeler 1h)	Déjà doré	190-200°C	18-20 min.	200-210°C	20-22 min.	30 min.
Minis / Lunchs	20	12	1h30 - 1h45	Oui	165-170°C	13-15 min.	180-190°C	15-17 min.	15 min.
Minis Chaussons aux pommes	20	12	Non (décongeler 1h)	Déjà doré	190-200°C	15-18 min.	200-210°C	18-20 min.	30 min.
Grandes gourmandises	8	6	1h30 - 2h	Oui	165-170°C	18-20 min.	180-190°C	20-22 min.	15 min.
Minis gourmandises	24	18	1h15 - 1h45	Oui	165-170°C	13-15 min.	180-190°C	15-17 min.	15 min.
Mini Briochette 30g	20	10	1h30 - 1h45	Oui	165-170°C	8-10 min.	180-190°C	10-12 min.	15 min.
Briochette 60g	12	8	1h30 - 2h	Oui	165-170°C	10-12 min.	180-190°C	12-14 min.	15 min.

DLUO : 9 MOIS

BARÈME DE CUISSON indicatif à adapter selon votre four ⁽¹⁾	 40 x 60	 32,5 x 53	ETAPE 1 : décongélation recommandée	ETAPE 2 : cuisson Four Ventilé et Four Rotatif		ETAPE 2 : cuisson Four à Sole		ETAPE 3 : refroidissement et ressuage avant service ⁽⁴⁾
				Température ⁽⁵⁾	Temps de cuisson	Température ⁽⁵⁾	Temps de cuisson	
Croissants (50-60g)	16	8	15-30 min.	165-170°C	15-18 min.	180-190°C	18-20 min.	15 min.
Croissants (70-80g)	12	6	15-30 min.	165-170°C	18-20 min.	180-190°C	20-22 min.	15 min.
Pains au Chocolat	12	6	15-30 min.	165-170°C	18-20 min.	180-190°C	20-22 min.	15 min.
Maxi Pain au Chocolat	6	3	15 -30 min.	165-170°C	20-23 min.	180-190°C	23-25 min.	15 min.
Pains aux Raisins	11	8	15-30 min.	165-170°C	18-20 min.	180-190°C	20-22 min.	15 min.
Minis / Lunchs	20	12	15-30 min.	165-170°C	13-15 min.	180-190°C	15-17 min.	15 min.
Grandes gourmandises	8	6	15-30 min.	165-170°C	18-20 min.	180-190°C	20-22 min.	15 min.
Minis gourmandises	24	18	15-30 min.	165-170°C	13-15 min.	180-190°C	15-17 min.	15 min.
Grands Salés	12	8	15-30 min.	165-170°C	18-20 min.	180-190°C	20-22 min.	15 min.
Minis Salés	24	18	NON	165-170°C	13-15 min.	180-190°C	15-17 min.	15 min.

(1) Contrôler et faites contrôler votre four régulièrement.

(2) Décongélation en direct avant cuisson (vous pouvez décongeler votre pain en carton à +4°C la veille au soir).

(3) Pains - Toujours pré-chauffer votre four avant cuisson. Ours fermé.

(4) Refroidissement et ressuage sur grille et échelle obligatoires, dans une pièce tempérée et aérée.

(5) Viennoiseries - Toujours pré-chauffer votre four avant cuisson. Ours ouvert.

BRIDOR
de FRANCE
www.bridordefrance.com

