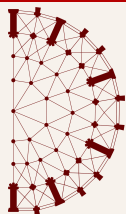
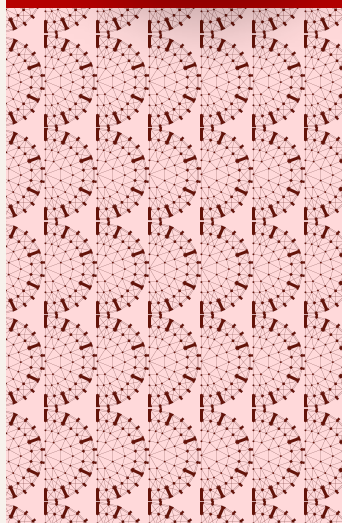


Fiches de
Cuisson

NOS SURGELÉS, PAS À PAS



Bien cuire, c'est bien vendre

Nos produits surgelés arrivent cuits, partiellement cuits ou crus. Chaque famille a son geste : enfourner sans attendre pour les flans, laisser dégeler pour les pains, passer au réfrigérateur pour les fondants. Voici les consignes de notre atelier, produit par produit.



-18 °C à -20 °C

Conservation de tous nos surgelés avant mise en œuvre



Votre four

Ajustez les temps de cuisson à votre four : chaque appareil chauffe différemment



Un temps = un minuteur

Dans la version en ligne, touchez un temps de cuisson pour lancer le minuteur

SOMMAIRE

	Nos flans	03
	Nos Pains	05
	La focaccia	06
	Le fondant	07
	Nos cookies	08
	Récapitulatif	09
	Liens & contact	11

LES PICTOS



OURA

clapet d'évacuation de la vapeur du four



VENTILATION

puissance de la chaleur tournante



GRILLE

décongélation à l'air, au sec



RÉFRIGÉRATEUR

entre 2 °C et 6 °C



TEMPS

touchez-le pour lancer le minuteur

SURGELÉ · PARTIELLEMENT CUIT

Nos flans

POUR DES FLANS SAVOUREUX



1 Préchauffer

Préchauffez votre four à **200 °C** (180 °C pour les 135 g).



2 Enfourner sans décongeler

Directement sortis du congélateur. *Conseil de chef : une plaque perforée garantit une pâte croustillante.*



3 Cuire en deux phases

Phase 1 oura ouvert, puis phase 2 oura fermé, ventilation à fond.

PHASE 1 PHASE 2

Durée totale : touchez-la pour lancer le minuteur

BOIS

900 g
VANILLE & SAVEURS

15 min

☒ ouvert · % 50 %

20 min

☒ fermé · % 100 %

200 °C

⌚ 35 min

BOIS

1 400 g
VANILLE

15 min

☒ ouvert · % 50 %

30 min

☒ fermé · % 100 %

200 °C

⌚ 45 min

PAPIER

135 g
NATURE & FLANKIE

5 min

☒ ouvert

10 min

☒ fermé · % 100 %

180 °C

⌚ 15 min

PAPIER

660 g
NATURE

10 min

☒ ouvert · % 50 %

15 min

☒ fermé · % 100 %

200 °C

⌚ 25 min

PAPIER

1 500 g
NATURE

15 min

☒ ouvert · % 50 %

25 min

☒ fermé · % 100 %

200 °C

⌚ 40 min



AJUSTER LA COLORATION

Si besoin, poursuivez la phase finale par tranches de 5 minutes, ventilation 100 %, oura ouvert.



4 Laisser refroidir

Laissez reposer **30 minutes** à température ambiante, puis au réfrigérateur au moins **12 heures**.

4



5 Servir

Pour une dégustation optimale, sortez le flan du réfrigérateur **une heure à l'avance**.

5



AVANT CUISSON

12 mois, entre -18 °C et -20 °C



APRÈS DÉCONGÉLATION OU CUISSON

5 jours, entre 2 °C et 6 °C

Four à programme automatique

LE PROGRAMME DE NOTRE ATELIER, EN HUIT PHASES

PHASE 1 175 °C 10 min ⌘ 20 % 🔼 oura ouvert	180 °C 10 min ⌘ 70 % 🔼 oura fermé	PHASE 3 180 °C 2 min ⌘ 70 % 🔼 oura ouvert	180 °C 10 min ⌘ 70 % 🔼 oura fermé
PHASE 5 180 °C 2 min ⌘ 70 % 🔼 oura ouvert	180 °C 10 min ⌘ 70 % 🔼 oura fermé	PHASE 7 180 °C 2 min ⌘ 70 % 🔼 oura ouvert	PHASE 8 190 °C au besoin ⌘ 100 % 🔼 oura ouvert

Phases 1 à 7 : **🕒 46 min** puis phase 8 de coloration selon le rendu souhaité.

POCHES DE CONFIT SURGELÉES

Décorer vos flans



DÉCONGÉLATION

Sortir la poche du congélateur et la laisser décongeler en chambre froide positive (+4 °C) pendant au moins 12 h.



CONSERVATION

Avant ouverture, la poche se garde jusqu'à 5 jours à +4 °C.



PRÉPARATION

Malaxer la poche pour homogénéiser la masse, l'ouvrir aux ciseaux et décorer la surface du flan.



APRÈS USAGE

Filmer la poche entamée et la conserver 3 jours en chambre froide positive (+4 °C).



EN VIDÉO
Gérer la coloration du flan
Les conseils de notre chef adjoint, minute par minute.

🎬 Voir la vidéo →

SURGELÉ · CUIT

Nos Pains

POUR DES PAINS CROUSTILLANTS



1 Laisser dégeler

Sortir le pain du congélateur et le laisser dégeler sur une grille **3 heures** à température ambiante.



2 Cuire à 200 °C

Chaleur tournante, **oua fermé** pendant toute la cuisson. Four traditionnel : ajoutez un récipient d'eau pour l'humidité.



3 Laisser refroidir

Sortir le pain du four et le laisser refroidir avant de le trancher.

PAINS MOULÉS

- ♥ PAIN DE SEIGLE MOULÉ
- ♥ PAIN NORDIQUE
- ♥ PETIT ÉPEAUTRE

🕒 25 min

- ♥ PAIN SPORTIF
- ♥ PAIN DE CAMPAGNE MOULÉ

PAIN DE CAMPAGNE

200 g

🕒 15 min

PAIN DE CAMPAGNE

540 g

🕒 30 min

TOURTE DE SEIGLE

640 g

🕒 25 min



FOUR TRADITIONNEL

Placez un récipient d'eau dans le four pour assurer l'humidité nécessaire à la cuisson.



AVANT CUISSON

9 mois, entre -18 °C et -20 °C



APRÈS DÉCONGÉLATION OU CUISSON

5 jours, entre 15 °C et 18 °C, au sec dans un torchon

SURGELÉ · CUITE

La Focaccia

SNACKING PREMIUM, SERVICE ULTRA-RAPIDE



Laisser dégeler

1

Sur une grille, **1 heure** à température ambiante (15 °C à 22 °C).



Réchauffer à 200 °C

2

Quelques minutes au four pour une texture croustillante.



Servir tiède

3

À déguster tiède. Une fois décongelée, conserver au sec entre 15 °C et 18 °C.

FOCACCIA INDIVIDUELLE

125 g

 **3 min**

LE CONSEIL DE LA MAISON

Trois minutes de four suffisent : préparez-la à la commande, elle part encore tiède. Garnie ou nature, elle se vend à l'unité à forte marge.

LE CONSEIL DE LA MAISON

Trois minutes de four et c'est servi.

SURGELÉ · CUIT

Le Fondant

POUR DES FONDANTS COULANTS



Sortir du congélateur ¹

Déposer le fondant directement dans le réfrigérateur.



Décongeler au froid ²

Le laisser au réfrigérateur, entre 2 °C et 6 °C, **au moins 24 heures**.



Le faire fondre ³

Juste avant de servir, pour retrouver un cœur coulant.

AU FOUR, 180 °C



🕒 2 min

AU MICRO-ONDES



30 s

LE CONSEIL DE LA MAISON

Réchauffé à la commande, le fondant devient le dessert à emporter parfait : cœur coulant, croûte fine.



AVANT CUISSON

9 mois, entre -18 °C et -20 °C



APRÈS DÉCONGÉLATION OU CUISSON

21 jours après décongélation, au réfrigérateur

LE CONSEIL DE LA MAISON

Deux minutes au four et le cœur redevient coulant.

SURGELÉ · CRU

Nos Supers Cookies

CROQUANTS DEHORS, FONDANTS DEDANS



1 Préchauffer

Préchauffez votre four à **190 °C**.



2 Disposer

Sortez les cookies du congélateur et posez-les directement sur plaque, en **3 rangées de 6**. Un carton de 72 remplit 3 plaques de 24.



3 Cuire

10 minutes à 190 °C : ils sont ensuite prêts à être emballés ou vendus directement.

TEMPS DE CUISSON

À 190 °C

🕒 10 min

LE CONSEIL DE LA MAISON

Cuits sur place, ils parfument toute la boutique. Lancez une plaque en début de service, puis à la demande.



AVANT CUISSON

12 mois, entre -18 °C et -20 °C



APRÈS DÉCONGÉLATION OU CUISSON

3 jours après cuisson

LE CONSEIL DE LA MAISON

Une plaque en début de service, puis à la demande.

L'essentiel en un coup d'œil

TEMPS, MISE EN ŒUVRE ET CONSERVATION DE TOUTE LA GAMME SURGELÉE

PRODUIT	MISE EN ŒUVRE	CUISSON	CONGÉLATEUR	ENSUITE
FLANS MOULE BOIS 900 G / 1 400 G Partiellement cuit	Sans décongélation, 200 °C	35 / 45 min	12 mois	5 j · 2 à 6 °C
FLANS PAPIER 660 G / 1 500 G Partiellement cuit	Sans décongélation, 200 °C	25 / 40 min	12 mois	5 j · 2 à 6 °C
FLAN 135 G & FLANKIE Partiellement cuit	Sans décongélation, 180 °C	15 min	12 mois	5 j · 2 à 6 °C
PAINS MOULÉS & TOURTE DE SEIGLE Cuit	3 h sur grille, puis 200 °C	25 min	9 mois	5 j · 15 à 18 °C
PAIN DE CAMPAGNE 200 G / 540 G Cuit	3 h sur grille, puis 200 °C	15 / 30 min	9 mois	5 j · 15 à 18 °C
FOCACCIA 125 G Cuite	1 h sur grille, puis 200 °C	3 min	9 mois	3 j · 15 à 18 °C
FONDANT Cuit	24 h au réfrigérateur	2 min à 180 °C	9 mois	21 j · au réfrigérateur
COOKIES CRUS Cru	Sans décongélation, 190 °C	10 min	12 mois	3 j après cuisson



CHAQUE FOUR EST DIFFÉRENT

Ces temps sont ceux de notre atelier : ajustez-les à votre four, et respectez toujours les consignes de décongélation.

LE CONSEIL DE LA MAISON

Imprimez cette page et affichez-la près du four.



Le bon geste,

le bon goût

TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN

Nos fiches à imprimer et nos vidéos

Retrouvez les fiches de cuisson en français, anglais, allemand et néerlandais, nos fiches techniques et nos vidéos sur notre page de liens.



Ouvrir le Linktree Maison Savary



Scannez pour y accéder
depuis votre téléphone

UNE QUESTION SUR LA
CUISSON ?

Maison Savary



16 rue des Grands Prés
60230 Chambly



01 75 38 11 45



livraison@maisonsavary.fr



Vidéo coloration du flan :
YouTube





Maison

DOUCETYS

Paris

Qualité artisanale

SAVARY.PRO