



FONDS DE PIZZA PRO PIZZA

FONDS DE PIZZA PRÊTS À L'EMPLOI POUR RÉALISATION RAPIDE DE PIZZAS SALÉES ET SUCRÉES



les **+** produits :

- **Utilisation facile sans mise en forme !** Avec les fonds pizza, il n'est plus nécessaire de trouver de la main d'œuvre qualifiée et compétente, capable d'une part de pétrir la pâte et d'autre part, d'étaler la pizza.
- **Économie de temps !** Nul besoin d'étirer la pâte le fond est déjà prêt à être garni.
- **Optimisation des coûts !** Il s'agit de la manière la plus simple et économique pour proposer une pizza dans votre menu sans pour autant devoir soutenir les coûts de fonctionnement.
- **Peut-être utilisé pour des recettes salées et sucrées !**

MISE EN ŒUVRE : Garnissage des fonds de pizza et mise au four

Conseils d'utilisation :

Rond R30 : Décongeler le produit à température ambiante pendant environ 20 minutes. Pendant ce temps, chauffez le four à 330°/350°C. Assaisonner avec la tomate et enfourner directement sur la pierre et cuire environ 2/3 minutes. Vous sortez la pizza pour ajouter la mozzarella et refaites cuire au four pendant encore 1/2 minutes. Dans le cas d'un four ventilé, réglez la température au maximum et utilisez la grille d'un four comme support.

Plaque 28x58 cm : Décongeler le produit à température ambiante pendant environ 30 minutes. Pendant ce temps, chauffez le four à 330°/350°C. Posez directement sur la pierre et faites cuire 4/5 minutes en prenant soin de tourner le produit à mi-cuisson. Le produit est cuit lorsqu'il a une couleur dorée. Si désiré, verser un filet d'huile d'olive extra vierge après la cuisson.

Dans le cas d'un four ventilé, décongeler le produit à température ambiante pendant environ 30 minutes. En attendant porter le four à 250°C et cuire environ 5/6 minutes.

Bases	Références
Ronde ø 28 cm	100665
Ronde ø 30 cm	100666
Ronde ø 33 cm	100667
Rectangle 60x20 cm	100668
Carré 28x28 cm	100669

