LE REGOLE
DELLA COTTURA
e DELLA CONSERVAZIONE
/BAKING AND CONSERVATION RULES

- **AL MATTINO LA PRIMA COSA DA FARE E' ACCENDERE IL FORNO**
  FIRST THING TO DO IN THE MORNING: TURN ON THE OVEN

- **IMPOSTARE LA TEMPERATURA DEL FORNO COME INDICATA IN ETICHETTA**
  SET THE OVEN TEMPERATURE AS INDICATED ON THE LABEL

- **MAI INFORNARE A FORNO SPENTO**
  DON'T EVER START BAKING IN A COLD OVEN
  Non accendere il forno a temperatura elevata perché il tempo impiegato per raggiungere la temperatura desiderata è sempre uguale, sia che si imposti il termostato a 250° che a 170°.
  Don't turn on the oven at a high temperature because the time needed to reach the desired temperature is always the same, both you set the thermostat at 250° and at 170°.

- **NON CONCENTRARE TUTTE LE COTTURE NELLE PRIME ORE DELLA GIORNATA**
  DON'T CONCENTRATE ALL THE BAKING IN THE EARLY HOURS OF THE DAY
  Scaglionarle nell'arco della mattinata, al fine di mantenere all'interno del locale l'invitante profumo che deriva dalla cottura.
  Spread them during the whole morning, so that to make the inviting smell of baking linger inside your premises.

- **POSIZIONARE CON CURA I PRODOTTI SULLE TEGLIE**
  PLACE CAREFULLY THE PRODUCTS ON THE BAKING-PAN
  lasciando un piccolo spazio tra un prodotto e l'altro.
  leave a small space between the products.

- **ACCERTARSI CHE LE TEGLIE SIANO SEMPRE PULITE**
  MAKE SURE THAT THE BAKING-PANS ARE ALWAYS CLEAN
  In questo modo si evitano cattivi odori.
  In this way you can avoid unpleasant smells.

- **NON APRIRE MAI IL FORNO DURANTE LA COTTURA**
  DON'T EVER OPEN THE OVEN DURING BAKING.
  Poiché avreste una riduzione della temperatura ideale che potrebbe compromettere la buona riuscita della cottura causando il collassamento del prodotto se non ancora stabilizzato. L'apertura del forno, per verificare la cottura dei prodotti, è consigliabile solo negli ultimi 5 minuti.
  This may cause a reduction of the ideal temperature that may damage baking and provoke a breakdown of the product when it is not stabilized yet. It is advisable to open the oven only during the final five minutes to check baking.

- **ATTENERSI IL PIU' POSSIBILE AI TEMPI DI COTTURA INDICATI SUL CARTONE E SUL CATALOGO**
  PLEASE FOLLOW AS MUCH AS POSSIBLE THE BAKING TIMES INDICATED ON THE PACKAGING AND ON THE CATALOGUE.

- **UTILIZZARE UN TIMER PERSONALE IN AGGIUNTA A QUELLO DEL FORNO**
  PLEASE USE A PERSONAL TIMER IN ADDITION TO THE OVEN TIMER.
  seguendovi negli spostamenti, vi aiuterà a non dimenticare i prodotti in cottura.
  as you can bring it with you, it can help you not to forget about the products in the oven.

- **A COTTURA ULTIMATA TOGLIERE LE TEGLIE DAL FORNO**
  WHEN BAKING IS DONE, PLEASE TAKE OUT THE BAKING-PANS FROM THE OVEN.
  Controllando che il colore della superficie sia dorato uniformemente e che il prodotto sia ben formato e ben strutturato.
  Please check that the surface colour is smoothly golden and that the product is well-formed and structured.

- **LASCIARE RIPOSARE I PRODOTTI APPENA USCITI DAL FORNO PER CIRCA 15/20 MINUTI**
  LET THE PRODUCTS JUST TAKEN OUT OF THE OVEN REST FOR ABOUT 15/20 MINUTES

- **ATTENZIONE**
  ATTENTION!
  Nel caso sia necessario aumentare/diminuire il numero di prodotti nel forno per regola il consiglio è:
  In case you need to increase / decrease the number of products in the oven the golden rule:

  PIU' PRODOTTI, PIU' TEMPO, MENO PRODOTTI, MENO TEMPO
  MORE PRODUCTS, MORE TIME; FEWER PRODUCTS, LESS TIME.
  Nel caso si abbia la necessità di infornare molti prodotti si suggerisce di aumentare la temperatura di 5/10° C al massimo.
  In case it is necessary to bake a lot of products, we suggest increasing the temperature of 5/10°C at the maximum.

- **PER FARE BUONE COTTURE SI COMINCIA DAL CONGELATORE**
  TO BAKE WELL, START FROM THE FREEZER

- **NON RICONGELARE MAI UN PRODOTTO SCONGELATO**
  DON'T EVER REFREEZE A THAWED OUT PRODUCT
  Controllare che vengano effettuate sempre le rotazioni del prodotto, monitorando e controllando la scadenza.
  Check that the stock turnover is regularly carried out, monitoring and checking the sell-by date.

- **EVITARE DI STOCCARE LE BRIOCHES**
  AVOID STOCKING CROISSANTS
  insieme ad altri prodotti perché si possono creare delle migrazioni di odori.
  together with other products because this may cause bad-smelling mixings.

- **CONTROLLATE SEMPRE CHE LA TEMPERATURA DEL CONSERVATORE SIA TRA -18° e -22°**
  CHECK REGULARLY THAT THE FREEZER TEMPERATURE IS BETWEEN -18°C AND -22°C

- **NON RIEMPIRE IL CONSERVATORE IN MODO ECCESSIVO**
  DON'T OVERLOAD THE FREEZER
  Accertarsi sempre che la chiusura sia completa. Sbrinare e pulire periodicamente il conservatore: ne tramà vantaggio la qualità del prodotto. In caso di mancanza di energia elettrica, non aprire il conservatore. Questo è necessario per mantenere la temperatura del prodotto per il tempo più lungo possibile.
  Make sure that the freezer is always perfectly closed. Defrost and clean the freezer regularly: this will help to preserve the stock quality. In case of a blackout, do not open the freezer: this will help to keep the ideal temperature as long as possible.

- **RICHIUDERE SEMPRE I SACCHETTI NON UTILIZZATI INTERAMENTE**
  ALWAYS CLOSE THE BAGS THAT ARE NOT USED UP
  Il prodotto, alle basse temperature, si disidrata velocemente se non è protetto. Questo compromette la sua qualità.
  The product, at low temperatures, dehydrates rapidly if it is not protected.