

I SEGRETI DI UNA BUONA COTTURA

Preriscaldare il forno alla temperatura indicata sulla confezione, nel frattempo lasciare scongelare i prodotti se indicato nelle etichette corrispondenti.



Disporre i cornetti sulle teglie, avendo cura che le punte siano rivolte in senso opposto rispetto alla termoventilazione del forno.



Per una migliore resa dei prodotti, sia a livello di lievitazione in cottura, che di fragranza della pasta, è consigliabile cuocere sempre con il forno a pieno carico. Possono essere cotti insieme anche prodotti diversi tra loro, è importante però che questi presentino tempi e gradi di cottura simili.



Si raccomanda di non aprire il forno durante la cottura, così facendo infatti si crea una dispersione di calore che diminuisce la temperatura rendendo meno efficace la resa dei prodotti. Per un'ottimale manutenzione del forno si consiglia di pulirlo con un prodotto specifico almeno ogni 15 giorni, questo permetterà di esaltare il profumo della cottura.