

# MODE DE CONSERVATION ET CUISSON



## ● POUR CONSOMMATION RAPIDE

Conservez votre pizza au réfrigérateur jusqu'au moment de la mettre au four.

Au réfrigérateur, elle se conservera facilement trois jours.

## ● POUR CONGÉLATION

Pour la congélation, placez la pizza dans un sac de plastique hermétique ou emballez-la soigneusement dans une pellicule plastique et placez-la au congélateur.

Au congélateur, elle se conservera jusqu'à trois mois.

## ● MODE DE CUISSON

Mettez votre four à 425 degrés.

Pour une pizza réfrigérée, placez-la directement sur la grille du centre ou sur une plaque trouée immédiatement en ouvrant le four. Lorsque votre four sonne pour vous aviser que le four a atteint sa chaleur, votre pizza devrait être prête. Gardez toujours un oeil, car les temps de cuisson peuvent varier d'un four à l'autre.

Pour la cuisson d'une pizza congelée, sortez-la de son emballage et mettez-la congelée directement au four. Mettez dans un premier temps votre four à 200 degrés. Quand votre four atteindra cette température, montez la température de votre four à 350 degrés et quand il a atteint sa chaleur, montez-le à 450 pour terminer la cuisson. Gardez toujours un oeil car les temps de cuisson peuvent varier d'un four à l'autre.

