



PREPARATION INSTRUCTIONS

Bake and Serve Instructions for 6" Fruit Pies

- 1) Pre-heat oven to 400°F (200°C), Convection oven to 350 °F (180 °C),
- 2) Place the frozen pie on a baking sheet.
- 3) Bake for 30-40 mins until the pastry is golden brown. Convection Oven: 25-35 minutes.
- 4) Remove the pie from the oven and cool completely before slicing or packaging.

Bake and Serve Instructions for 6" Apple Pies

- 1) Pre-heat oven to 400°F (200°C), Convection oven to 350 °F (180 °C),
- 2) Place the frozen pie on a baking sheet.
- 3) Bake for 40 mins until the pastry is golden brown and the apples are the desired tenderness. Convection Oven: 35 min.
- 4) Remove the pie from the oven and cool completely before slicing or packaging.

Reheating 6" Baked pies from Frozen

- 1) Pre-heat oven to 350°F (177°C), Convection oven to 320 °F (160 °C),
- 2) Place the frozen baked pie on a baking sheet.
- 3) Bake for 10-20 mins until the internal temperature reaches 90-100 °F
- 4) Remove the pie from the oven and serve.

Time and internal temperature will vary depending on the frozen temperature.

Bake and Serve Instructions for 8" Fruit Pies

- 1) Pre-heat oven to 400°F (200°C), Convection oven to 370 °F (188 °C),
- 2) Place the frozen pie on a baking sheet.
- 3) Bake for 40-50 mins until the pastry is golden brown.
- 4) Remove the pie from the oven and cool completely before slicing or packaging.

Bake and Serve Instructions for 8" Apple Pies

- 1) Pre-heat oven to 400°F (200°C), Convection oven to 370 °F (188 °C),
- 2) Place the frozen pie on a baking sheet.
- 3) Bake for 50-60 mins until the pastry is golden brown and the apples are the desired tenderness.
- 4) Remove the pie from the oven and cool completely before slicing or packaging.

Reheating 8" Baked pies from Frozen

- 1) Pre-heat oven to 350°F (177°C), Convection oven to 320 °F (160 °C),
- 2) Place the frozen baked pie on a baking sheet.
- 3) Bake for 20-30 mins until the internal temperature reaches 90-100 °F
- 4) Remove the pie from the oven and serve.

Time and internal temperature will vary depending on the frozen temperature.

Bake and Serve Instructions for 10" Fruit Pies

- 1) Pre-heat oven to 400°F (200°C), Convection oven to 370 °F (188 °C),
- 2) Place the frozen pie on a baking sheet.
- 3) Bake for 50-60 mins until the pastry is golden brown.
- 4) Remove the pie from the oven and cool completely before slicing or packaging.

Bake and Serve Instructions for 10" Apple Pies

- 1) Pre-heat oven to 400°F (200°C), Convection oven to 370 °F (188 °C),
- 2) Place the frozen pie on a baking sheet.
- 3) Bake for 60-70 mins until the pastry is golden brown.
- 4) Remove the pie from the oven and cool completely before slicing or packaging.



INSTRUCTIONS DE CUISSON

6" Tarte Aux Fruits Congelée Non Cuite

- 1) Préchauffer le four à 200°C (400°F). Four à Convection: 180 °C (350 °F),
- 2) Placer le tarte congelee sur une tole a biscuit.
- 3) Faire cuire pendant 30-40 min., jusqu'à ce que la pate soit doree. Four a Convection: 25-35 min.
- 4) Retirer du four et laisser refroidir avant de servir ou de ranger.

6" Tarte Aux Pommes Congelée Non Cuite

- 1) Préchauffer le four à 200°C (400°F). Four à Convection: 180 °C (350 °F),
- 2) Placer le tarte congelee sur une tole a biscuit.
- 3) Faire cuire pendant 40 min., jusqu'à ce que la pate soit doree et les pommes soient tendres. Four a Convection: 35 min.
- 4) Retirer du four et laisser refroidir avant de servir ou de ranger.

Réchauffer au four 6" Tartes Congelée

- 1) Préchauffer le four à 177°C (350°F). Four à Convection: 160°C (320°F)
- 2) Placer le tarte congelee sur une tole a biscuit.
- 3) Faire cuire pendant 10-20 min., jusqu'à ce que la température interne atteigne 32-38°C (90-100°F)
- 4) Retirer la tarte du four et servir.

Température interne et du temps varie en fonction de la température de congélation.

8" Tarte Aux Fruits Congelée Non Cuite

- 1) Préchauffer le four à 200°C (400°F). Four à convection: 188°C (370°F)
- 2) Placer le tarte congelee sur une tole a biscuit.
- 3) Faire cuire pendant 40-50 min., jusqu'à ce que la pate soit doree. Four a Convection: 35-45 min.
- 4) Retirer du four et laisser refroidir avant de servir ou de ranger.

8" Tarte Aux Pommes Congelée Non Cuite

- 1) Préchauffer le four à 200°C (400°F). Four à convection: 188°C (370°F)
- 2) Placer le tarte congelee sur une tole a biscuit.
- 3) Faire cuire pendant 50-60 min., jusqu'à ce que la pate soit doree et les pommes soient tendres. Four a Convection: 45 min.
- 4) Retirer du four et laisser refroidir avant de servir ou de ranger.

Réchauffer au four 8" Tartes de Frozen

- 1) Préchauffer le four à 177°C (350°F). Four à convection: 160°C (320°F)
- 2) Placer le tarte congelee sur une tole a biscuit.
- 3) Cuire au four pendant 20-30 min., jusqu'à ce que la température interne atteigne 32-38°C
- 4) Retirer la tarte du four et servir.

Température interne et du temps varie en fonction de la température de congélation.

10" Tarte Aux Fruits Congelée Non Cuite

- 1) Préchauffer le four à 200°C (400°F). Four à convection: 188°C (370°F)
- 2) Placer le tarte congelee sur une tole a biscuit.
- 3) Faire cuire pendant 50-60 min., jusqu'à ce que la pate soit doree. Four a Convection: 45-55 min.
- 4) Retirer du four et laisser refroidir avant de servir ou de ranger.

10" Tarte Aux Pommes Congelée Non Cuite

- 1) Préchauffer le four à 200°C (400°F). Four à convection: 188°C (370°F)
- 2) Placer le tarte congelee sur une tole a biscuit.
- 3) Faire cuire pendant 60-70 min., jusqu'à ce que la pate soit doree. Four a Convection: 55-65 min.
- 4) Retirer du four et laisser refroidir avant de servir ou de ranger.