



Sweet Street Desserts
Dessert Bar Portioning Chart

100%

24	24	12		12
24	24	48	48	24
		48	48	
8			64	32
			64	
8			16	16



Portioning

Dessert Bars ship in corrugated trays that have been designed for maximum protection. The sides of these trays open up and are reclosable for ease in handling and storing the bars. The notches on the long sides of the tray and the lines on the short sides provide guides you can follow to get a basic 12-cut without having to take the product out of the tray.

Shown on the document above is a Portioning Chart that illustrates a variety of shapes and sizes you can get based on an 8-cut and 12-cut. A copy of this chart is included in each case of Dessert Bars so that your food handlers have a cutting guide at their fingertips at all times.

In addition to the 8-cut and 12-cut templates, some other cutting options include:

- 24 squares (2" x 2") – cut 4 portions width by 6 portions length.
- 40 squares (1 5/8" x 1 1/2") – cut 5 portions width by 8 portions length.
- 10 tart-sized triangles (2 3/8" x 8") – cut 5 portions width, cut each portion in half diagonally for a total of 10

A few tips to note: a 16-cut triangle appears as large as a 12-cut square...and you get 4 additional portions out of the tray. A 10-cut tart style slice has the appearance of a slice of a 16" tart...you can get a lot of flexibility from Sweet Street Dessert Bars with the ability to present pie slice sized cuts as well as squares and triangles.

Dessert Bars are best when cut frozen. Use a double-handled knife or a commercial-quality pizza cutter for the cleanest cuts.

Once cut, bars defrost in 2-4 hours under refrigeration if still in trays. If plated as individual cuts, defrost time depends on the size of the cut. An 8-cut will obviously take longer than a 32-cut to defrost. On average, a plated 12-cut will defrost in about 45 minutes in the cooler. In a pinch, frozen bars can be cut and defrosted at room temperature in less than 20 minutes (add about 15 minutes more for bars with fruit).

Dessert Bars navire en plateaux ondulés qui ont été conçus pour une protection maximale. Les côtés des tiroirs et sont refermables pour en faciliter la manutention et le stockage. Les encoches sur les longs côtés de la barquette et les lignes sur les côtés courts de fournir des guides que vous pouvez couper sans avoir à prendre le produit à la sortie de la plaque.

Figurant sur le document ci-dessus est un portions Graphique qui illustre une variété de portions que vous pouvez obtenir sur la base d'une réduction de 8 et 12-coupe. Une copie de ce tableau est incluse dans chaque cas de manière Dessert Bars de coupe à p

En plus de la 8-coupe et de réduire de 12 modèles, d'autres coupe options sont les suivantes

- 24 places (2 "x 2") - 4 portions réduire la largeur par la longueur de 6 portions.
- 40 places (1 5 / 8 "x 1 1 / 2") - coupe 5 portions largeur de 8 portions longueur.
- 10 tarte de taille des triangles (2 3 / 8 "x 8") - coupe 5 portions de largeur, coupez un total de 10

Voici quelques conseils à noter: une réduction de 16 triangle apparaît que les grandes A les portions du plateau.

A 10 coupe la tarte style tranche à l'apparence d'une tranche d'un 16" tarte, vous pouvez obtenir une grande flexibilité de la Sweet Dessert Bars avec la capacité à présenter ainsi que des carrés et de triangles.

Dessert Bars sont les mieux à la coupe gelés. Utilisez un double-traité ou d'un couteau de qualité commerciale

pour couper les plus propres coupures.

Une fois coupé, bars décongeler dans 2-4 heures sous le régime du froid si elles sont en. Si plaqué comme des coupures de congeler temps dépend de la taille de la coupe.

Une coupe de toute évidence prendre plus d'une réduction de 32 à 8-coupe. En moyenne, un 12-plaqué coupe décongeler dans environ 45 minutes dans la glacière. Dans une pincée, congelés (plus de barres aux fruits).

722 Hiesters Lane Reading, Pennsylvania 19605
610-921-8113 FAX 610-921-8195 EMAIL mailbox@sweetstreet.com

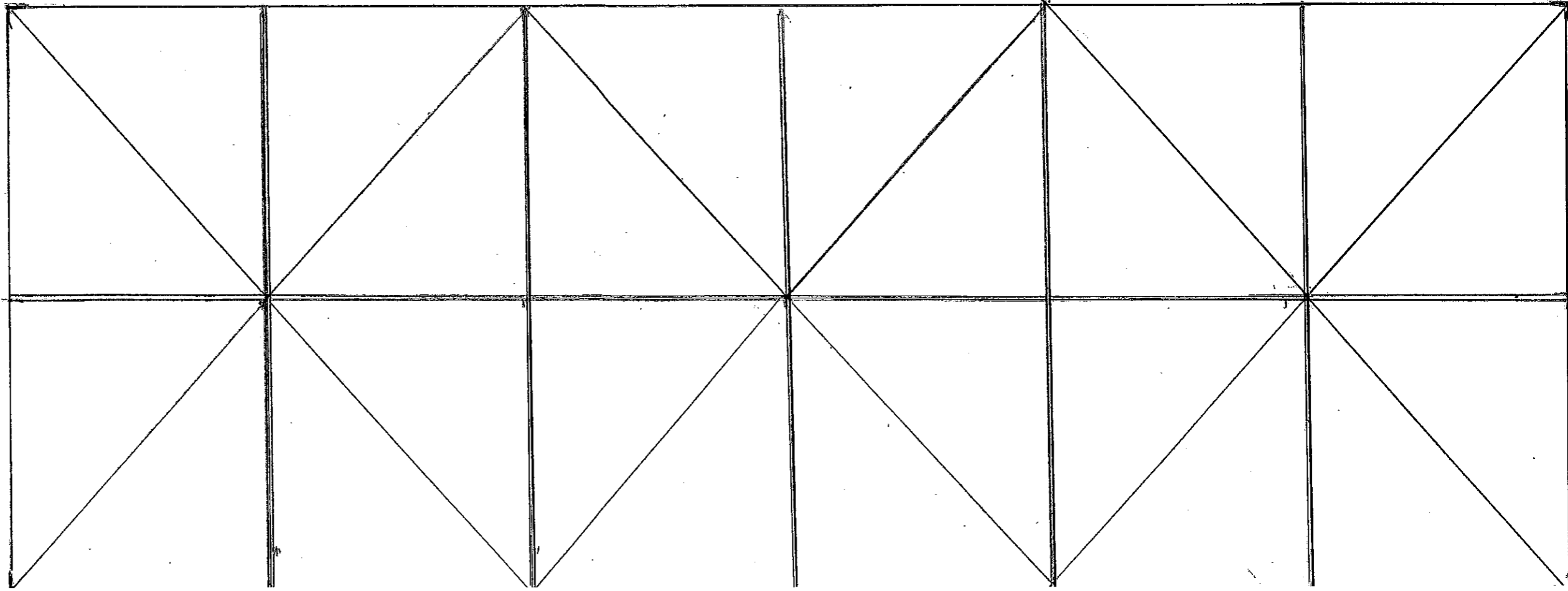
GABARIT DE DÉCOUPE

BANDE SANS ENTAMES

330 x 120/125

12 Carrés de 6,1 x 5,5.

24 Triangle de 6,1 x 5,5 x 8

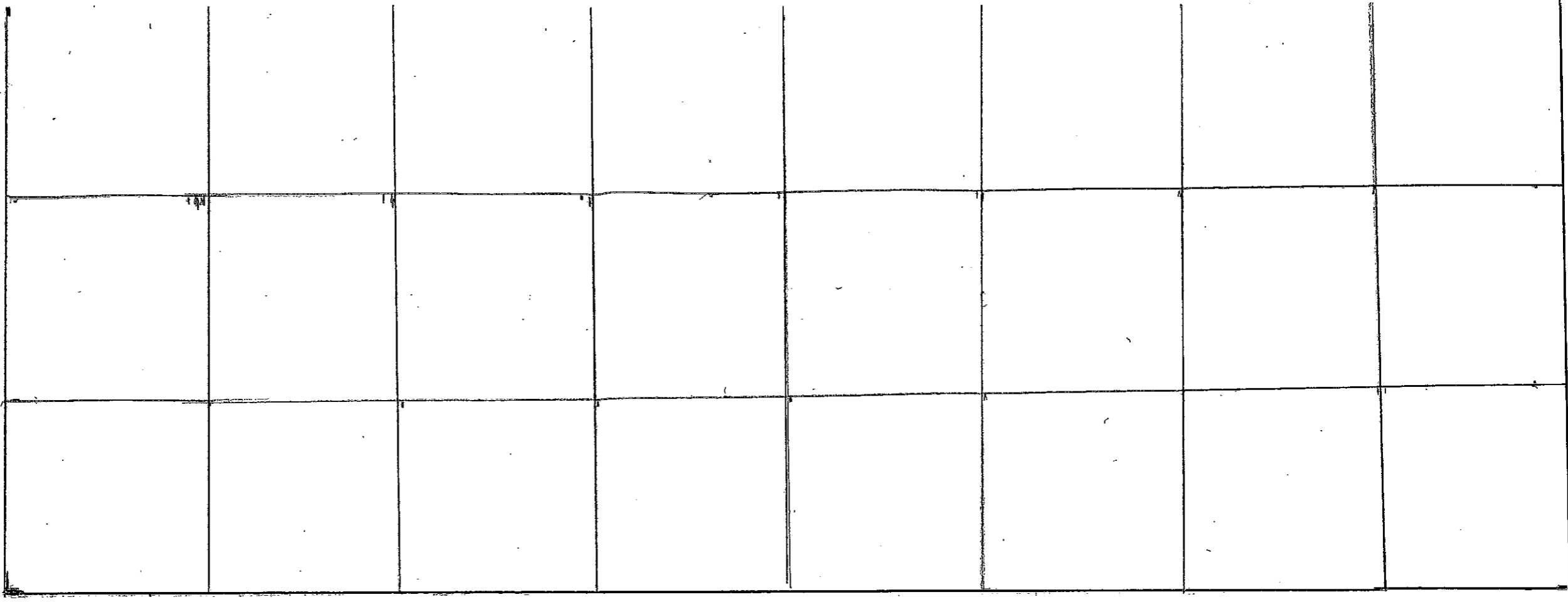


GABARIT DE DÉCOUPE

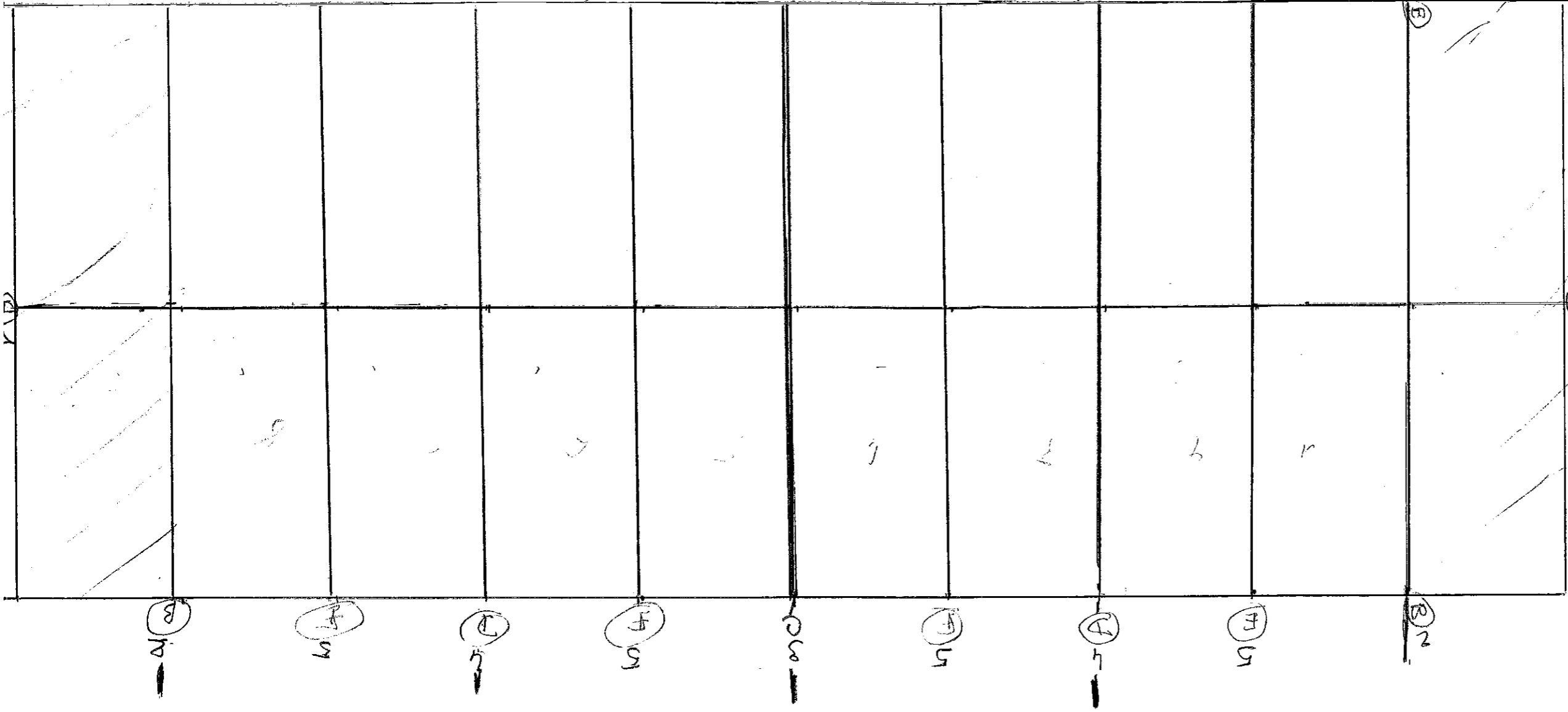
BANDE SANS ENTAMES

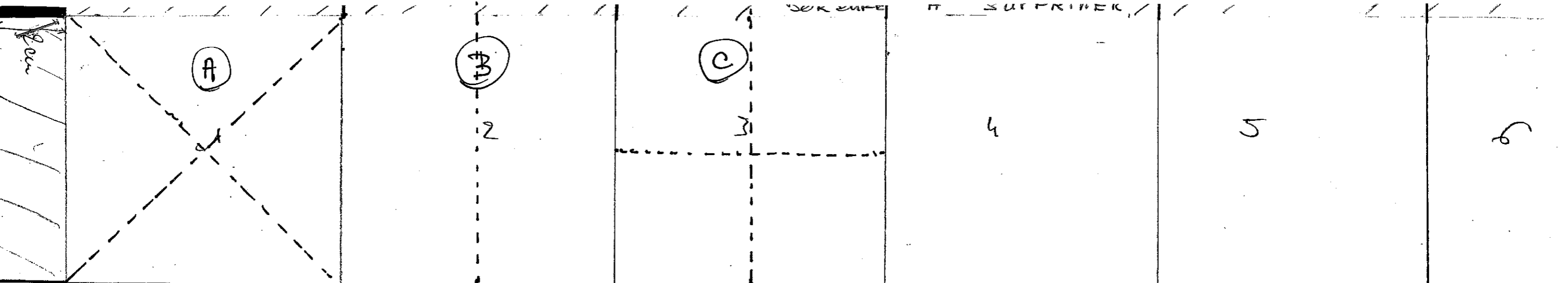
330 x 180/125

24 Carrés de 4 x 4,2



La Partie A coupe la bordure E à une longueur A
 et détermine les points B coupe en C puis en D
 pour terminer en E





BORDURE
A

2

A = 96 parts
B = 48 parts
C = 96 parts

PIZZAS GASTRO

24 parts de 7+7
↳ x 3 plaques = 72 parts

3

4

5

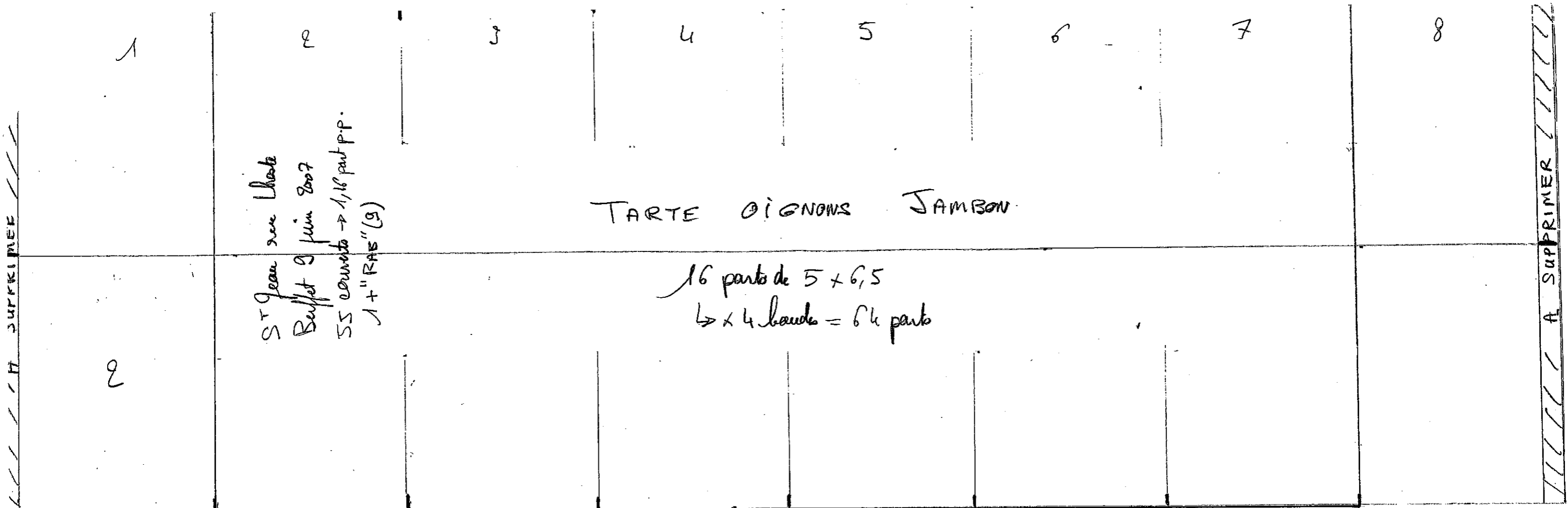
6

S^r Jean rue Lhoche
Bouffit 9 Juin 2007
55 comptes → 1,5 part r-p.
1 + "Rob" (1A)

SUPRIMER

A = 96 parts
B = 48 parts
C = 96 parts

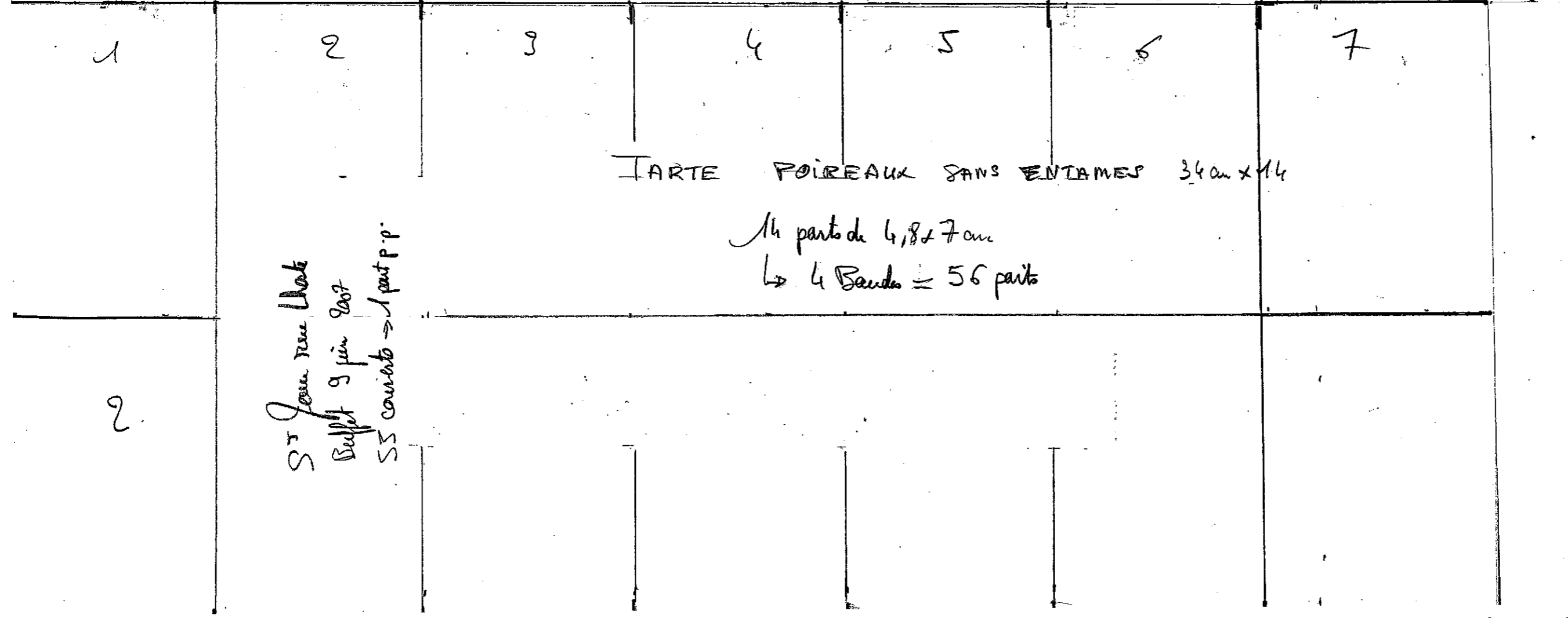
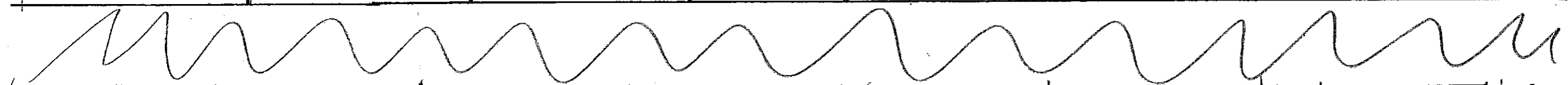
BORDURE
A SUPRIMER



ST Jean avec Ustens
 Buffet 9 juin 2007
 55 convites → 1,16 part P.P.
 1 "RAS" (9)

TARTE OIGNONS JAMBON

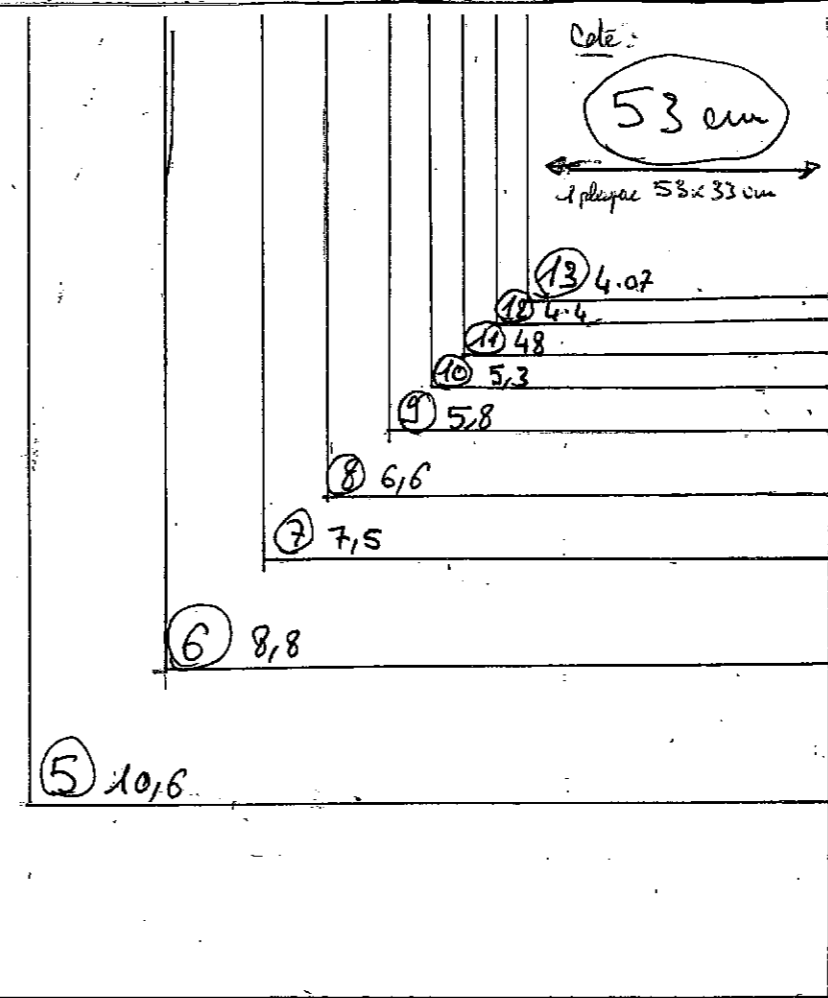
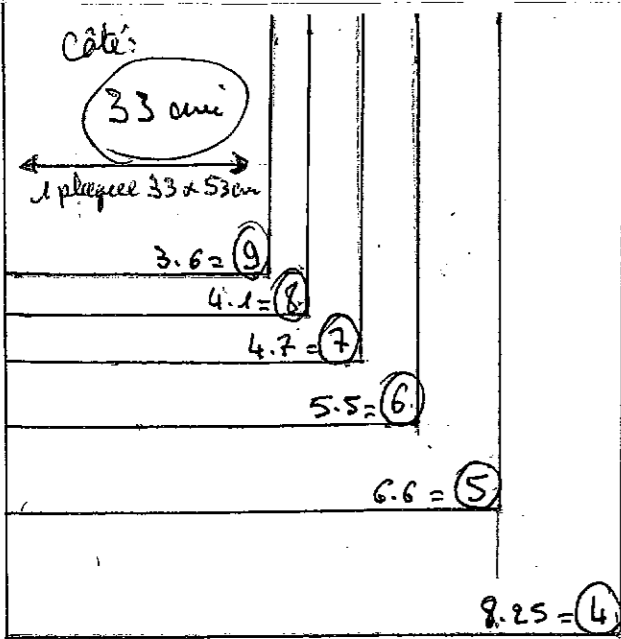
16 parts de 5 x 6,5
 ↳ x 4 bandes = 64 parts



ST Jean avec Ustens
 Buffet 9 juin 2007
 55 convites → 1 part P.P.

TARTE POIREAUX SANS ENTAMES 34cm x 14

14 parts de 4,8 x 7cm
 ↳ 4 Bandes = 56 parts



PIZZA GASTRO

1 plaque = 33 x 53 cm

↓

4 = 8,25	} cm
5 = 6,6	
6 = 5,5	
7 = 4,7	
8 = 4,1	
9 = 3,6	

portions

53 x 33 cm = 1 plaque

↓

4 = 13,2	} cm
5 = 10,6	
6 = 8,8	
7 = 7,5	
8 = 6,6	
9 = 5,8	
10 = 5,3	
11 = 4,8	
12 = 4,4	
13 = 4,07	

portions

GABARIT DE DECOUPE

PIZZA GASTRO 33 x 53

