



PAN DE QUESO PEQUEÑO



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



Tiempo de descongelación:
45 minutos a temperatura
ambiente o máximo 24
horas en refrigeración.



Temperatura de horneado:
375°F en horno estándar.
275°F en horno de convección.



Tiempo de
horneado:
20 – 25 minutos.



Tipo de empaque:
Food Service.

INSTRUCCIONES DE HORNEADO



Paso 1

Cubra la bandeja con papel
para hornear y coloque cada
pan de queso congelado de
manera individual, dejando
una separación aproximada de
2 pulgadas entre cada pieza.



Paso 2

Deje descongelar y crecer el
producto en cámara de
fermentación con 90% de
humedad relativa y
temperatura de 90°F durante
45 minutos, o hasta que el
producto duplique su tamaño.



Paso 3

Retire el producto de la
cámara de fermentación y
déjelo secar durante 2 a 3
minutos. Aplique
suavemente una capa de
huevo batido y espolvoree
el queso incluido en la caja.



Paso 4

Precaliente
el horno a 375°F.
Si utiliza horno
de convección,
precaliente a 275°F.



Paso 5

Cuando el horno alcance la
temperatura indicada, introduzca la
bandeja con el producto usando
guantes de protección para horno.
Hornee durante 20 a 25 minutos o
hasta que el producto esté dorado.



Paso 6

Cuando el producto
alcance el color deseado,
retírelo del horno
usando guantes de
protección.



Paso 7

Déjelo enfriar durante 5
minutos antes de ubicarlo en
el punto de venta. Si va a
empacarse, permita que
alcance temperatura ambiente
antes de embolsarlo.

