



PAN DE QUESO



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



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



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



Tiempo de horneado:
20 – 25 minutos.



Unidades por caja:
50 unidades.



Peso neto:
18.5 lb



Tipo de empaque:
Caja de cartón, cartón laminado y película plástica.

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 60% 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, retíralo inmediatamente del horno usando guantes de protección.



Paso 7

Déjelo enfriar durante 5 minutos antes de ubicarlo en el punto de venta.

