



PANDEYUCA



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



Modo de preparación:
Hornear directamente
congelado.



Temperatura de horneado:
410°F en horno estándar.
310°F en horno de convección.



Tiempo de horneado:
23 – 27 minutos.



Tipo de empaque:
Food Service y Retail.

INSTRUCCIONES DE HORNEADO



Paso 1

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



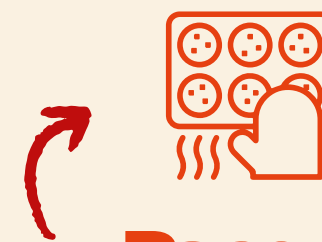
Paso 2

Precaliente el horno a 410°F. Si utiliza horno de convección, precaliente a 310°F.



Paso 3

Introduzca la bandeja en el horno y hornee durante 23 a 27 minutos o hasta que el producto esté dorado.



Paso 4

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



Paso 5

Déjelo enfriar durante 5 minutos antes de exhibirlo para la venta.

Los tiempos y temperaturas son parámetros de referencia y pueden variar según el tipo de horno.

