



ROSCÓN DE GUAYABA



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



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



375°F en horno regular.
275°F en horno de convección.



Tiempo de
horneado:
20 – 25 minutos.



Unidades
por caja:
15 unidades.



Peso neto:
16.5 lb.



Caja de cartón, cartón
laminado y película
plástica.

INSTRUCCIONES DE HORNEADO



Paso 1

Cubra la bandeja con papel
para hornear y coloque cada
roscón de guayaba 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 azúcar.



Paso 4

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



Paso 5

Quando 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

Quando 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.

