

# BOULE PEQUEÑO

BPC# 131575000



General Mills Retail  
**FOODSERVICE**  
Bakery | Deli | Produce | Wholesale

## INSTRUCCIONES PASO A PASO

### 01 Preparar

- Según el producto, coloque de 6 a 8 panes en la bandeja preparada con aerosol antiadherente.



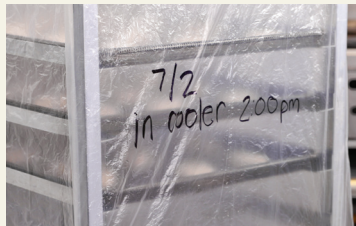
### 02 Rociar

- Rocíe la masa congelada con agua.
- Coloque el recipiente sobre una rejilla para que se enfríe durante la noche.



### 03 Cubrir

- Cubra el bastidor con una cubierta etiquetada.
- Debe incluir lo siguiente:
  - Fecha/hora en que se coloca en el refrigerador
  - Mín. 16 horas
  - Hora de extracción
- Ponga el bastidor cubierto en el refrigerador durante 16 a 24 horas.



### 04 Crear

- Retire el bastidor del refrigerador.
- Inmediatamente, tome un pan y córtelo en 3 partes iguales.
- Forme cada sección en forma de bola (boule).
- Coloque 6 boules en una bandeja perforada.
- Rocíe la masa con agua.
- Deje levar entre 60 y 90 minutos.



### 05 Marcar

- **Rocíe** ligeramente los panes con agua.
- Inmediatamente antes de colocarlo en el horno, utilice un cuchillo para hacer una X en la parte superior del boule.



### 06 Hornear

- Ponga el bastidor en el horno, hornee a 176°C (350°F) con 20 segundos de vapor durante 20 a 23 minutos o hasta que estén dorados.



### 07 Empaquetar

- Una vez que el producto esté frío (de 45 a 60 min), empaquételo como una unidad de venta.
- Etiquete el producto con etiquetas impresas.

Cumpla con los requisitos específicos de la tienda respecto al empaquetado y etiquetado.



## EXPECTATIVA DEL PRODUCTO



CAMBIAR EL PROCESO PUEDE DAR COMO RESULTADO UN PRODUCTO DE MALA CALIDAD Y CLIENTES INSATISFECHOS.