

MINIPANES

BPC# 131575000



General Mills Retail
FOODSERVICE
Bakery | Deli | Produce | Wholesale

INSTRUCCIONES PASO A PASO

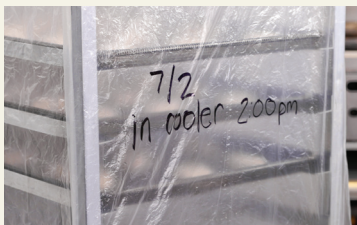
01 Preparar

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



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.



05 Marcar

- **Rocíe** ligeramente los panes con agua.
- Inmediatamente, antes de ponerlo en el horno, utilice un cuchillo para hacer 2 cortes en ángulo de 1cm (1/2") o 1 corte en ángulo de 1cm (1/2") a lo largo del pan.



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.



Esta variación se puede realizar con los siguientes productos:

- Pan francés largo
- Pan de masa fermentada
- Pan francés/italiano
- Pan francés de trigo

02 Rociar

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



04 Crear

- Retire el bastidor del refrigerador.
- Inmediatamente, tome un pan y córtelo en 3 partes iguales.
- Coloque 6 panes en la bandeja perforada.
- Rocíe la masa con agua.
- Deje levar entre 60 y 90 minutos. Cuando la masa toca la parte superior de la herramienta de levado, los panes están listos para hornear.



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.



EXPECTATIVA DEL PRODUCTO



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