

PANES SAZONADOS

BPC# 131575000



General Mills Retail
FOODSERVICE
Bakery | Deli | Produce | Wholesale

INSTRUCCIONES PASO A PASO

01 Preparar

- Ponga 4 panes por canal en cada uno de los 4 canales de una bandeja para preparada con aerosol antiadherente.
- Para el pan italiano, coloque 3 panes en el recipiente de la bandeja preparada con aerosol antiadherente.



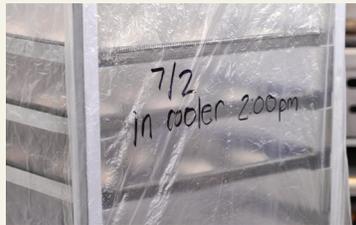
02 Rociar

- **Rocíe** la masa congelada con agua.
- Coloque en un bastidor para hornear de 10 estantes.



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 Sazonar

- Retire el bastidor del refrigerador.
- **Rocíe** la masa con agua; sumerja inmediatamente los panes en el condimento deseado y colóquelos en una bandeja de canal o en una bandeja perforada.
- Deje levar entre 90 y 120 minutos.
- Después de 60 minutos, haga una prueba con la herramienta de levado.
- Si la masa no toca la parte superior de la herramienta de levado, siga levando.
- Cuando la masa toca la parte superior de la herramienta de levado, los panes están listos para hornear.



05 Marcar

- **Rocíe** ligeramente los panes con agua.
- Inmediatamente antes de ponerlos en el horno, utilizando un cuchillo para marcar, haga 4 cortes profundos de 1cm (1/2") en ángulo como se muestra en la imagen.
- El pan italiano está precortado (NO MARCAR)



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.