

HOGAZA FRANCÉS ITALIANA

BPC# 113455000



General Mills Retail
FOODSERVICE
Bakery | Deli | Produce | Wholesale

INSTRUCCIONES PASO A PASO

01 Preparar

- En una bandeja de 4 canales con aerosol antiadherente, coloque 4 barras de pan francés/italiano congeladas.



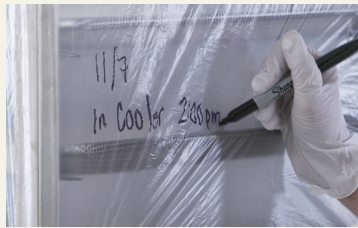
02 Rociar

- 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 Probar

- Retire el bastidor del refrigerador.
- Rocíe la masa con agua.
- 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.
- Si 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 cuatro cortes profundos de 1cm (1/2") en ángulo como se muestra en la imagen.



06 Hornear

- Ponga el bastidor en el horno, hornee a 176°C (350°F) con 20 segundos de vapor durante 21 a 23 minutos o hasta que estén dorados.



07 Empaquetar

- Una vez que el producto esté frío (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.

HOGAZA FRANCÉS ITALIANA



General Mills Retail
FOODSERVICE
Bakery | Deli | Produce | Wholesale

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL PRODUCTO



Falta de horneado



Perfecto



Exceso de horneado



Falta de levado



Levado



Exceso de levado

Problema	Causas posibles	Soluciones
<ul style="list-style-type: none"> • Los panes son pequeños y no encajan bien en la bolsa. • Los panes tienen huecos, están deformes o con aperturas por los lados. • Color pálido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Masa con tiempo de levado insuficiente. • No se siguió el procedimiento de rociado adecuado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deje levar el producto cubierto hasta que alcance el tamaño adecuado. • El producto debe llenar completamente la cavidad de la herramienta de levado antes de hornear. • Siga la hoja de instrucciones para ver el tiempo de levado recomendado. • Rocíe al menos 3 veces antes de ponerlo en el horno.
<ul style="list-style-type: none"> • Los panes son muy grandes y no encajan bien en la bolsa. • Los panes tienen una forma plana o se hunden en el medio. • Las marcas de los panes no se abren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Masa levada en exceso. • Le falta cocción al producto • Las bandejas están obstruidas con acumulación de carbono, lo que impide que el calor fluya a través de la bandeja. • No se utilizó la bandeja adecuada. • No se utilizó el bastidor adecuado. • Exceso de vapor en el horno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deje levar el producto cubierto hasta que alcance el tamaño adecuado. • El producto debe llenar completamente la cavidad de la herramienta de levado antes de hornear. • Siga la hoja de instrucciones para ver el tiempo de levado recomendado. • Limpie las bandejas con regularidad para evitar la acumulación de carbono. • Utilice una bandeja con rejilla adecuada. • Utilice un bastidor de 10 estantes adecuado.
<ul style="list-style-type: none"> • Panecillos con deformidades, como agujeros y aperturas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deformidades, huecos o aperturas por los lados. • Masa con tiempo de levado insuficiente. • Se marcó mal o se utilizó de un cuchillo para marcar no aprobado (no aplica a los panecillos Kaiser, ya que el panecillo está estampado y no requiere marca). • Falta de vapor o ausencia total de vapor en el horno. • No se siguió la técnica de rociado adecuada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deje levar el producto cubierto hasta que alcance el tamaño adecuado. • El producto debe llenar completamente la cavidad de la herramienta de levado antes de hornear. • Siga la hoja de instrucciones para ver el tiempo de levado recomendado. • Utilice solamente una herramienta de levado aprobada. • Compruebe que el vapor funcione correctamente. • Rocíe al menos 3 veces antes de ponerlo en el horno.
<ul style="list-style-type: none"> • Color incorrecto 	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado claro: le falta tiempo en el horno o la temperatura es incorrecta. • Demasiado oscuro: demasiado tiempo en el horno o la temperatura es incorrecta. • Manipulación incorrecta del producto antes de hornear. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siga la hoja de instrucciones sobre la manipulación adecuada del producto. • Solicite que un técnico revise y recalibre el horno.