

PAN DE MASA FERMENTADA



General Mills Retail
FOODSERVICE
Bakery | Deli | Produce | Wholesale

BPC# 113457000

INSTRUCCIONES PASO A PASO

01 Preparar

- En una bandeja de 4 canales con aerosol antiadherente, coloque 4 barras congeladas de pan de masa fermentada.



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
 - Mínimo 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 2 cortes profundos en X de 1cm (1/2") 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 23 a 25 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.

PAN DE MASA FERMENTADA



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 rocío 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"> Panes 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 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.