

# PANECILLOS HOAGIE DE 30 CM (12")

BPC# 113547000



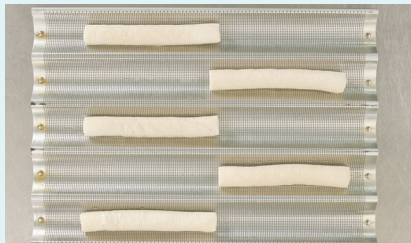
General Mills Retail  
**FOODSERVICE**  
Bakery | Deli | Produce | Wholesale

## INSTRUCCIONES PASO A PASO

## PREMOLDEADOS

### 01 Preparar

- Ponga 1 hoagie por canal en cada uno de los 5 canales de una bandeja para panecillos con aerosol antiadherente.



### 02 Rociar



- Rocíe la masa congelada con agua.
- Ponga en un bastidor para hornear de 10 a 12 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

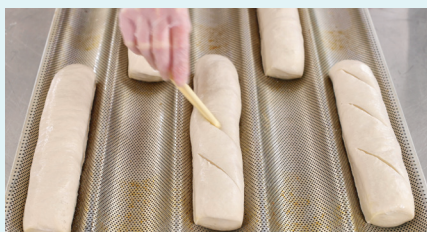
- Retire el bastidor del refrigerador.
- Rocíe la masa con agua.
- Deje levar entre 30 y 60 minutos.
- Después de 30 minutos, haga una prueba con la herramienta de levado.
- Si la masa no toca la parte superior de la herramienta de levado, siga levando.
- Si la masa toca la parte superior de la herramienta de levado, los hoagies están listos para hornear.



### 05 Marcar

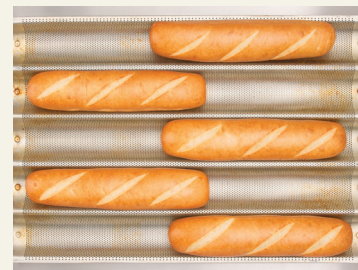


- Rocíe ligeramente los hoagies con agua.
- Inmediatamente antes de ponerlos en el horno, utilizando un cuchillo para marcar, haga un corte profundo de 1cm (1/2") a lo largo de los hoagies.



### 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 (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.

# PANECILLOS HOAGIE DE 30 CM (12")



## 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"> <li>• Los rollos son pequeños y no encajan bien en la bolsa.</li> <li>• Los panecillos tienen huecos, están deformes o se abrieron por los lados.</li> <li>• Color pálido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masa con tiempo de levado insuficiente.</li> <li>• No se siguió el procedimiento de rociado adecuado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje levar el producto cubierto hasta que alcance el tamaño adecuado.</li> <li>• El producto debe llenar completamente la cavidad de la herramienta de levado antes de hornear.</li> <li>• Siga la hoja de instrucciones para ver el tiempo de levado recomendado.</li> <li>• Rocíe al menos 3 veces antes de ponerlo en el horno.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los panecillos son muy grandes y no encajan bien en la bolsa.</li> <li>• Los panecillos tienen una forma plana o se hundieron en el medio.</li> <li>• Las marcas de los panecillos no se abren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masa levada en exceso.</li> <li>• Le falta cocción al producto</li> <li>• Las bandejas están obstruidas con acumulación de carbono, lo que impide que el calor fluya a través de la bandeja.</li> <li>• No se utilizó la bandeja adecuada.</li> <li>• No se utilizó el bastidor adecuado.</li> <li>• Exceso de vapor en el horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje levar el producto cubierto hasta que alcance el tamaño adecuado.</li> <li>• El producto debe llenar completamente la cavidad de la herramienta de levado antes de hornear.</li> <li>• Siga la hoja de instrucciones para ver el tiempo de levado recomendado.</li> <li>• Limpie las bandejas con regularidad para evitar la acumulación de carbono.</li> <li>• Utilice una bandeja con rejilla adecuada.</li> <li>• Utilice un bastidor de 12 estantes adecuado.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panecillos con deformidades, como agujeros y aperturas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deformidades, huecos o aperturas por los lados.</li> <li>• Masa con tiempo de levado insuficiente.</li> <li>• 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).</li> <li>• Falta de vapor o ausencia total de vapor en el horno.</li> <li>• No se siguió la técnica de rociado adecuada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje levar el producto cubierto hasta que alcance el tamaño adecuado.</li> <li>• El producto debe llenar completamente la cavidad de la herramienta de levado antes de hornear.</li> <li>• Siga la hoja de instrucciones para ver el tiempo de levado recomendado.</li> <li>• Utilice solamente una herramienta de levado aprobada.</li> <li>• Compruebe que el vapor funcione correctamente.</li> <li>• Rocíe al menos 3 veces antes de ponerlo en el horno.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color incorrecto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiado claro: le falta tiempo en el horno o la temperatura es incorrecta.</li> <li>• Demasiado oscuro: demasiado tiempo en el horno o la temperatura es incorrecta.</li> <li>• Manipulación incorrecta del producto antes de hornear.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siga la hoja de instrucciones sobre la manipulación adecuada del producto.</li> <li>• Solicite que un técnico revise y recalibre el horno.</li> </ul>