




# INSTRUCCIONES DE HORNEO

## ROSCON DULCE DE LECHE




## INSTRUCCIONES DE HORNEO


<b>Tiempo de descongelacion:</b>	45 minutos a temp ambiente o 24 en refrigeracion
<b>Temp. de horneo:</b>	375 F horno regular
	275 F horno de conveccion
<b>Tiempo de horneo:</b>	20-25 mins.
<b>Unidades por caja:</b>	15 unidades
<b>Peso neto :</b>	16.5 lbs
<b>Tipo de empaque:</b>	Carton corrugado Carton laminado Film termoencogible




Cubrir la bandeja con papel de hornear y ubicar el producto congelado individualmente sobre el papel, dejando un espacio de 2 pulgadas entre uno y otro.




Dejar descongelar y crecer en camara de crecimiento a 90% hum rel. y 90 F hasta que el producto doble su tamaño o a temperatura ambiente en un rack de panaderia cubierto, durante 6-8 horas.




Retirar el producto y dejar secar de 2-3 minutos. Suavemente aplique un baño de huevo y espolvoree azucar abundante sobre las rosas.




Pre-caliente el horno a 375 °F ,  
\* 275 °F si es un horno de conveccion



Una vez el horno llegue a la temperatura deseada , introduzca la bandeja con el producto y hornee durante 20-25 minutos o hasta que este dorados .



Retire del horno con mucha precaucion utilizando unos guantes protectores



Dejar enfriar 5-10 minutos antes de exhibir para la venta

ITEM #	DESCRIPTION
	DULCE DE LECHE RING