



INSTRUCCIONES DE HORNEO

ROSCON DE GUAYABA



INSTRUCCIONES DE HORNEO

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

GUAVA BREAD RING