



ROSCON DE GUAYABA



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Tiempo de descongelación:

45 minutos a temperatura ambiente o en refrigeración por un máximo de 48hrs.

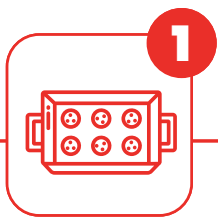
Temperatura de horneado:

375°F horno convencional
275°F horno de convección

Tiempo de horneado: 20 - 25 mins

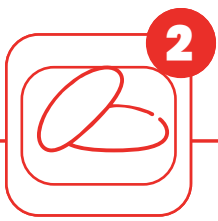
Tiempo de empaque: Institucional

Instrucciones de horneado



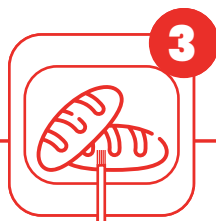
Paso 1

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.



Paso 2

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



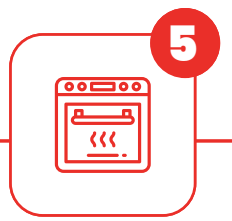
Paso 3

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



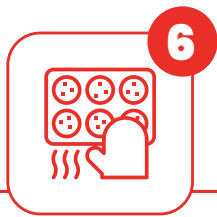
Paso 4

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



Paso 5

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



Paso 6

Retire del horno con mucha precaución utilizando unos guantes protectores.



Paso 7

Dejar enfriar 5-10 minutos antes de exhibir para la venta, o dejar enfriar completamente antes de embolsar.

*Los parametros de tiempo y temperatura de horneado son indicativos y pueden variar dependiendo de su horno.

www.hotpandeyuca.com

786-621-0074 / info@hotpandeyuca.com
6043 NW 167 STREET SUITE A-21 MIAMI, FL 33015