

INSTRUCCIONES PARA HORNEAR

EL PAN PARBAKED ARTISANO

1. PONGA AFUERA EL NUMERO DESEADO DE PIEZAS:

Este seguro de cerrar la bolsa plastica hermeticamente, guarde lo que resta de los productos congelados.

Coloque el pan en el horno a 385° F hasta que el pan llegue al color que desea. Dependiendo del horno, se utilizan los siguientes tiempos de horneado:

2. ETAPA DE CONGELAMIENTO:

Sandwich Buns:	12 a 15 Minutos
Dinner Rollos/baguettes	12 a 15 Minutos
1 libra Panes	18 a 22 Minutos

3. ETAPA DE DESCONGELADO:

Sandwich Buns:	8 a 10 Minutos
Dinner Rolls/baguettes:	8 a 10 Minutos
1 libra Panes	12 a 15 Minutos
2 libra Panes	18 a 22 Minutos

4. EL TIEMPO DE ENFRIAMIENTO ES (Muy Importante)

Asegurarse de que los panes se enfrien antes de rebanarlos. Esto evitara que el centro se convierta en “pastosos” o Flojos.

Roll/Buns/Baguettes:	10 Minutos
1 libra Panes:	20 Minutos
2 libra Panes:	30 Minutos

Nota del color: El par de panes horneados son muy ligeros en color sino esta totalmente dentro del horno. Con el fin de hornear plenamente los panes usted debe conseguir un color dorado durante todo el horneado, sin embargo los panes al horno pueden ser mucho mas oscuros que el caramelo intenso. (este es el color que nosotros deseamos.)