
DICAS E MANEIRAS DELICIOSAS DE PREPARAR NOSSOS PRODUTOS

1º Passo



Retire a embalagem do congelador.

2º Passo



Distribua os salgados na assadeira com um espaço de 3 cm entre eles e deixe descansar por 90 min.

3º Passo



Pré-aqueça o forno à temperatura de 200°C durante 10 min.

4º Passo



Leve os salgados ao forno e deixe assar por aproximadamente 25 min à temperatura de 200°C.

DICAS: Como existem diferenças entre fornos, o tempo de aquecimento do produto pode variar. Ajuste o tempo de aquecimento de acordo com o seu forno. O tempo de descanso é indispensável para que o produto consiga crescer e adquirir uma boa aparência, caso contrário o salgado pode ficar solado e murchar na vitrine de exposição.

ARMAZENAMENTO: Mantenha o produto congelado à temperatura negativa de -18°C. Na estufa o produto deve ser exposto à temperatura de 65°C e ser consumido em até 4 horas.

SOLUÇÕES DE PROBLEMAS DE FORNEAMENTO

1) O produto está murchando na prateleira ou formando uma casca dura por fora e está cru por dentro?

- A temperatura de assamento pode estar muito alta, corando o produto por fora, e o deixando cru por dentro, com isso ele murchará. Diminua a temperatura do forno e aumente o tempo de forneamento do produto, o que fará o produto assar por igual.

2) O produto está endurecendo por inteiro ao ser assado?

- A temperatura do forno pode estar muito baixa ou o tempo de assamento muito longo. Aumente a temperatura do forno e diminua o tempo de forneamento do produto.
