



Vie de France Yamazaki, Inc. Bread Handling Instructions

Panes medio cocidos

Pre caliente el horno de convección a la temperatura que muestra esta carta.
Poner pan medio cocido congelado directamente en el horno o usar bandejas perforadas. Use el tiempo en las guías indicadas. (Si prefiere, aplíquelo 5 segundos de vapor al empezar el horneado).

Pequeños "Alpine Francés" 400° F, 6 - 12 minutos

Pequeños "Boule"

Franceses 400° F, 6 - 12 minutos

Sourdough (levadura) 350° F, 12 -15 minutos

Romano, Suizo y Perejil, 350° F, 10 – 15 minutos

Boule de Sourdough 350° F, 15 – 18 minutos

Hogaza de pan de mesa de siete granos, 350° F, 6 – 10 minutos

Panella, 350° F, 6 - 12 minutos

Mini Baguette Francés 400° F, 6 - 12 minutos

Batard

Francés 400° F, 6 - 12 minutos

Sourdough, Multigranos, Siete Granos 350° F, 6 – 10 minutos

Panes Pequeños

Franceses, 400° F, 6 - 12 minutos

Sourdough, Multigranos, Siete Granos, Romano, Suizo y Perejil, 350° F, 6 – 10 minutos

Bistro

Francés 400° F, 6 - 12 minutos

Trigo, Multigrano, Sourdough, 350° F, 6 – 10 minutos

Panino Italiano, 350° F, 6 - 12 minutos

Palitos de pan

Queso Parmesano, Especies Italianas, Francés Blando, 350° F 2 – 3 minutos

Mini Baguette Francés, 400° F, 6 - 12 minutos

Rollo de Sub

Milano de 8 Pulgadas, Milano de 12 pulgadas, 350° F, 6 - 12 minutos

Multigrano de 8 pulgadas, Francés Suave de 8 Pulgadas, Francés Suave de 12 pulgadas, 350° F, 6 - 10 minutos

Rueda de "Sandwich" (Sandwich Round)

Francés Suave, Multigrado, Romano, Suizo y Perejil, Papas y cebolla, 350° F, 6 - 10 minutos

Mini Pan de Hogaza Rustico 7 pulgadas, 350° F, 6 - 10 minutos



Vie de France Yamazaki, Inc. Bread Handling Instructions

Importante: Varios hornos pueden requerir pequeñas modificaciones en su tiempo de horneado. Si se necesitan ajustes para adquirirle color deseado de hornear, mantengan el tiempo igual y ajusten la temperatura

Pan de descongelar y servir

1. Descongele de un día para otro en el refrigerador o por una hora a temperatura de habitación en una bolsa de poly.
2. Caliente en un horno de convección de 2 – 3 minutos a 350° F de ser necesario.

Masa de Pan Congeladas

1. Descongele de 8 – 12 horas en el refrigerador (38° - 42° F) en un molde 18 "x 26 " laminado con papel, cubierto con plástico.

Pan Francés: 3 hileras de 5

Otros sabores: 3 hileras de 4

Una vez descongelados, deje descansar a temperatura de habitación 20 – 30 minutos, hasta que la temperatura de la masa sea de 50° -60° F.

2. Para darle forma a Baguettes, Batard y Alpinos, establece el formador de masa de pan a su forma deseada (favor de referirse a su manual de operación). Para darle forma a los Boules, use la presión para abajo y levemente hale la masa hacia usted. Dale vueltas de ¼ y continua dándole forma a la masa hasta que forme una bola firme pero con un exterior suave. Para ideas y formas adicionales, se puede comunicar con su representante de Vie de France local.
3. Ponga la hogaza de pan con su grieta hacia abajo en su molde o molde perforado.

4. Pruebe en una caja precalentada de prueba a 85° - 88° F y 83 – 86% de humedad para los siguientes tiempos:

Francés: 1 ½ horas

Sourdough: 2 ½ - 2 horas

Otros sabores: 1 ¼ - 1 ½ horas

5. Para Baguettes, Batard y Alpino, corte en ángulo de 45 grados. Para Boule, haga cortes perpendiculares.

6. Hornear en horno de convección precalentado. Aplíquelo de 5 – 20 segundos de vapor.

Aviso: En vez de vapor, aplíquelo la mezcla de huevo al pan de huevo antes de hornear.

Francés: 400° F, 15 – 35 minutos

Pan de Huevo: 300° F, 25 – 35 minutos

Otros sabores: 350° F, 25 – 35 minutos

7. Enfriar por 15 minutos antes de exhibir. Enfriar a temperatura de habitación antes de empaquetar.

Aviso: Tiempo y temperatura va a variar basado en el peso de la masa y equipos individuales.