



Vie de France Yamazaki, Inc. Desserts Handling Instructions

Para maximizar la calidad y satisfacción de los clientes, recomendamos el manejo de los productos de postres usando las guías siguientes. Todos los postres de Vie de France deben mantenerse congelados (-10° F - 0° F) hasta que se vaya a usar.

Tortas o bizcochos (cakes) de varios pisos, Tentaciones, o postres extremos, Tortas de Requesón y postres del "Soda Shoppe":

1. Remueva la envoltura interna antes de descongelar. Descongele en su caja original, apartado de olores fuertes, en el congelador de un día para otro. Después de descongelar mantenga los postres en el refrigerador todo el tiempo.
2. Para mejor resultados, corte semi congelados. Use un cuchillo fino sumergido en agua caliente el cual limpiara en cada corte.
3. Una vez cortado, cubra áreas expuestas de las tortas o bizcochos con papel parafinado para proteger que no se sequen.

Tartas o Tortas:

1. Remueva la envoltura interna antes de descongelar. Descongele en su caja original, apartado de olores fuertes, en el congelador de un día para otro. Las tartas también se pueden descongelar a temperatura ambiental por un espacio de 6 horas. La temperatura interna no debe exceder a los 45° F.
2. Después de descongelar mantenga las Tartas o Tortas refrigeradas todo el tiempo. Para mejor resultados, corte las Tartas o Tortas cuando estén frías (40° F - 45° F). Tartas o Tortas pueden ser servidas frías o calientes (excepto las de Vino Porto de Pera).
3. Para cortar las Tartas Rusticas, remueva la Tarta del círculo y ponerse en una superficie plana. Usando un cuchillo dentellado, corte del centro asía costra de afuera en una moción de serrucho, limpiando cuchillo después de cada corte. Para torta de Vino Porto de Pera, caliente el cuchillo en agua caliente antes de cada corte.
4. Una vez cortado, cubra área expuesta de la torta o bizcocho con papel parafinado para proteger que no se seque.
5. Para calentar, hornear Torta o Tarta, corte en horno pre calentado a 325° F a 2 - 4 minutos (8 - 10 minutos para un postre profundo; 7 - 8- minutos para una Tarta Rustica en un molde de hornear protegido con papel.

Aviso Los hornos varían, así que ajuste su temperatura y mantenga su tiempo de hornear igual. Si su horno no esta lleno, use los escaparates del medio para así proveer un horneado uniforme.

Postres Individuales

1. Lo mejor es mantener en su empaque original hasta listo para servir.
2. Para descongelar, ponga el producto en el refrigerador por dos horas.
3. Cuando este listo para servirse, con cuidado remueva su empaque y ponga en plato de presentación.
4. Remueva tira plástica del postre. Mejor servido a temperatura se salón.