



Vie de France Yamazaki, Inc. Puff Pastry, Danish and Sweet Goods Handling Instructions

Rollos de Palmeras congelados y sin cocinar

1. Descongele en molde laminado con papel a temperatura de habitación por 20 minutos.
2. Corte en rebanadas rollo con cuchillo de un filo bien afilado que rendirán de 18 " - 20 5/8 " círculos. Poner en molde de galletas o bandeja de hornear laminada en papel.
3. Hornear en horno de convección a 350° F por 8 - 10 minutos, déle vuelta con espátula a las rebanadas en el molde y hornee por 8 minutos mas.
4. Enfriar Palmeras antes de empolvar con azúcar refinada o chocolate derretido.

Palmeras precortadas sin hornear y congeladas

1. Descongele en molde laminado con papel a temperatura de habitación por 5 minutos
2. Abrir Palmeras y formar la V.
3. Hornear en horno precalentado de convección a 350° F por 25 minutos, volteando con espátula a las mitad de tiempo de su horneo.
4. Enfriar Palmeras antes de empolvar con azúcar refinada o chocolate derretido.

Laminas de Mil Hojas sin hornear y congeladas

1. Descongelar a temperatura de habitación de 5 – 10 minutos
2. Corte y forme masa de acuerdo a su receta.
3. Aplique mezcla de huevo (3 partes huevo y 1 de agua) entonces hornear en horno de convección previamente calentado 350° F de 12 – 16 minutos por receta escogida.

Rollo dulce sin hornear y congelado

1. Coloque los rollos de un día para otro en el refrigerador o en molde de hornear engrasado 8" X 8" o en molde con cuello de hornear, laminado en papel.
2. A temperatura de habitación descongele de 60 – 75 minutos.
3. Pruebe de 60 – 90 minutos o hasta que doble en tamaño en caja de prueba precalentada a 85 -88 °F y 83 – 86 % de humedad.
4. Opcional aplicar mezcla de huevo, (3 partes huevos a 1 parte de agua). Hornee en horno de convección precalentado a 325° F de 15 – 17 minutos.
5. Enfriar por 5 minutos antes de remover del molde.

Brioche Congelado y sin

1. Coloque en bandeja laminada en papel y cubrir con papel plástico.
2. Descongele de un día para otro en el refrigerador o de 30 – 40 minutos a temperatura de habitación. Déle la forma deseada.
3. Pruebe de 1 – 1 ½ hora en caja de prueba precalentada a 85° - 88° F con humedad de 83 – 86 %.
4. Aplicar mezcla de huevo (3 partes huevos a 1 parte de agua) y hornear en horno de convección precalentado a 300° F por de 12 – 22 minuto.

"Danish" sin hornear y

1. Situar "Danish" en un molde laminado con papel y cubierto con plástico (plastic wrap)
2. Descongele de un día para otro en el refrigerador o de 45 – 60 minutos a temperatura de habitación.
3. Pruebe de 1 1/4 - 1 1/2 horas a 85° - 88° F y 83 – 86 % de humedad.
4. Aplique mezcla de huevo y corone con relleno de fruta.
5. Hornear en horno de convección precalentado a 325° F por 15 – 18 minutos.

"Danish" pre hechas

1. Situar "Danish" en un molde laminado con papel. Inmediatamente regrese la porción sin usar al congelador.
2. Aplique mezcla de huevo a la superficie del "Danish".
3. Hornear en horno de convección precalentado a 300° F:
Minis: 16 – 18 minutos
Grande: 20 – 22 minutos
4. Enfrié un poco, corone con glaseado y decore como usted quiera.

Rollos de Canela pre hechos Instrucciones de su manejo

1. Coloque rollos congelados en un molde laminado con papel.
2. Aplique mezcla de huevo a la superficie de los rollos.
3. Hornear en horno de convección precalentado a 300° F: de 15 – 19 minutos.
4. Remover del horno, permita que enfrié un poco y aplique batida de clara de huevos (icing) como prefiera.