




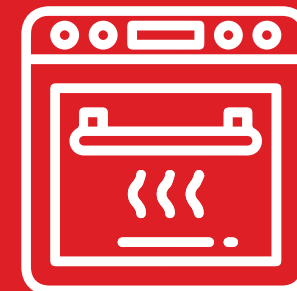


	PRODUTO	PREPARO	TEMPERATURA	TEMPO
	Pão de Queijo Tradicional	 Direto do Freezer	160 °C	Aproximadamente 30 a 45 minutos
	Pão de Queijo Premium			13g 20g 35g 30 minutos
	Chipa		210 °C	60g 80g 100g 45 minutos
	Bengala			Aproximadamente 12 a 15 minutos
	Pão de Queijo Recheado			
	Pão de Batata	 2h em Temperatura Ambiente <small>Em dias mais frios o período de descongelamento e fermentação pode variar de 2h a 2:30h.</small>	160 °C	Aproximadamente 20 minutos
	Hamburgão			
	Baguete			
	Bauruzinho			
	Esfiha			
	Enroladinho			
	Fogazza			
	Hot Dog			
Croissant				
	Folhados	 Direto do Freezer	160 °C	Aproximadamente 15 a 20 minutos
	Fritos 50g		100 °C	Aproximadamente 15 minutos
	Fritos 120g			Aproximadamente 25 a 30 minutos
	Mini salgados Fritos		180 °C	Aproximadamente 15 a 20 minutos
	Crus 120g			Aproximadamente 2 minutos
	Mini salgados Crus			Aproximadamente 2 minutos

OBSERVAÇÕES



Todos os salgados devem ser assados em forno pré-aquecido de acordo com sua temperatura correspondente.

Os valores de referência variam de acordo com o forno utilizado, aqui as informações correspondem a um forno elétrico convencional.

dicas do **MAESTRO**



Tente sempre se antecipar e deixar os produtos descongelando por 12 horas sob refrigeração.

Depois disso, deixe-os descansar por aproximadamente 40 minutos e leve-os ao forno para dourar.

Obs: Semi folhados e folhados precisam de uma coloração mais dourada, já que são produtos mais sequinhos e crocantes.

Obs 2: Em dias mais frios, alguns produtos precisam de um pouco mais de tempo para repousar.

CUIDADOS:

Evite deixar os produtos descongelarem no próprio pacote, para que não grudem e sejam danificados.

Não use microondas para descongelar-los e não coloque-os para assar em forno frio. Sempre pré aqueça o forno com a temperatura determinada na embalagem.

Não deixe os produtos em contato com a base da estufa, para que eles não ressequem.

Procure usar travessas de porcelana para colocar os salgados.

OBS: No caso dos produtos folhados, coloque-os direto no forno.

OBS 2: Coloque sempre um copinho de água dentro de sua vitrine ou estufa. Isso ajuda a umidificar os alimentos para que eles não ressequem.

OBS 3: De acordo com legislação sanitária CVS5, produtos podem permanecer dentro de estufas com mínimo de 60°C por 6 horas.



Entre em contato

☎ 11 96300 2304 ☎ 11 2979-9519

📷 @paodequeijodomaestro

🌐 paodequeijodomaestro.com.br



Maestro Produtos Alimentícios LTDA.

Rua Maestro João Gomes de Araújo, 137 - Água Fria - São Paulo/SP

CEP: 02332-020 - Pedidos: (11) 2979-9519

Indústria Brasileira - CNPJ: 01.547.029/0001-50



Maestro®



MODO DE PREPARO