

# Pão de queijo Mineirinho Assado e Congelado



**Fornos Speed Oven**

**Sugestões de procedimentos básicos de armazenamento, manuseio e pré-preparo.**

## **1) Recebimento:**

Ao receber o produto mantenha armazenado em freezer ou câmara fria (-8°C a 18°C).

Mantenha o produto na caixa original.

### **Nota:**

Caso não seja possível manter o produto na caixa original, não empilhar outros produtos em cima do pão de queijo.

Apesar de ser um produto congelado, o peso de outros produtos pode danificar o pão de queijo.

## **2) Manuseio e descongelamento:**

Uma vez ao dia, retire da caixa a quantidade de pacotes necessários para provisionar as vendas do próximo dia.

(Cada pacote contém 15 pães de queijo.)

**Mantenha os pacotes ainda fechados em refrigerador ou vitrine fria em temperatura de +2°C a +9°C.**

### **IMPORTANTE**

O Pão de Queijo Mineirinho Assado e Congelado pode permanecer até 72h em ambiente refrigerado.

Por isso, utilize o campo especial da embalagem para identificar a data e horário.

## **3) Exposição:**

**A partir de 2h de permanência em refrigeração, o produto pode ser exposto individualmente na vitrine.**

## **4) Preparo:**

**Selecione no painel do forno a programação pré cadastrada.**

**Pode conter configurações de preparo de 1 até 4 pães de queijo ao mesmo tempo.**

**Após o aquecimento, sirva ao cliente.**



# Forno Prática Copa Express

Assado e Congelado Requeijão  
Resfriado

## Importante:

- O modo de preparo considera que o produto esteja resfriado entre +2°C e +9°C.
- A temperatura interna do produto após o preparo deve ficar entre 60°C e 80°C.

## Pré-preparo/descongelamento e permanência em vitrine refrigerada (recomendado):

- Descongelar em ambiente resfriado (refrigerador ou vitrine fria) com temperatura entre +2°C e +9°C.
- O tempo máximo de permanência em refrigeração é de 72 horas.

## Pão de queijo já resfriado, em vitrine fria

**1 unidade**

Etapa 1º	90%	
Tempo de preparo	80%	
	50%	
00:25	270°C	

**2 unidades**

Etapa 1º	90%	
Tempo de preparo	90%	
	50%	
00:25	270°C	

**3 unidades**

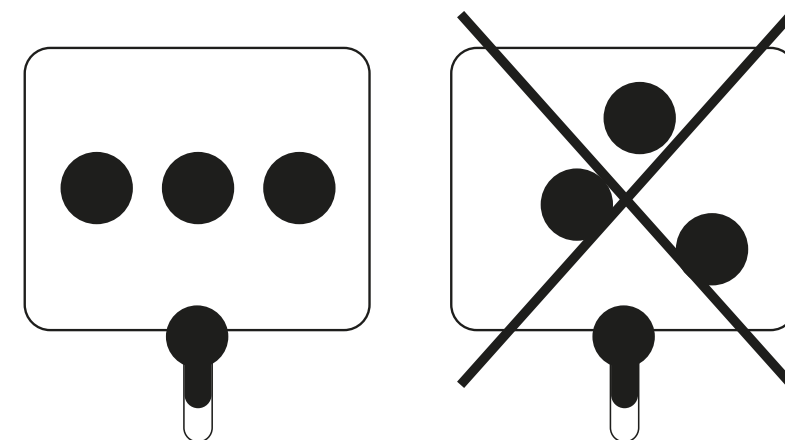
Etapa 1º	80%	
Tempo de preparo	100%	
	50%	
00:35	270°C	

**4 unidades**

Etapa 1º	70%	
Tempo de preparo	100%	
	50%	
00:35	270°C	

## Dica:

Para melhor padronização no aquecimento, posicione os pães de queijo em linha.



Este produto pode ir do freezer, direto ao forno, sem passar pela etapa de descongelamento.

O tempo de cocção e parâmetros podem variar de acordo com o modelo e marca do forno utilizado.