

HORNOS 4 Bandejas 60x40 cm.



MANUAL PARA LA CORRECTA COCCIÓN DE PAN Y BOLLERÍA

1 DESCONGELACIÓN



15/20 min.
Temperatura ambiente

PAN



5 barras estrechas
/ 4 barras gruesas

BOLLERÍA



Suficiente espacio
entre piezas

2 PRECALENTAMIENTO



Encender horno

>



200°

>



4 / 5 min

>



Luz apagada
Horno Listo

3 COCCIÓN



Introducir bandejas



175°/185°



15/20 min
Según cantidad
y tipo de producto

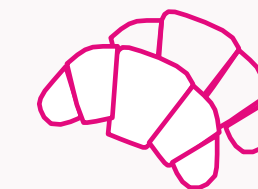
4 FINALIZACIÓN



Sacar del horno



Reposar 5 min



Decorar bollería

Cálculos de tiempo orientativos.

Teléfono de atención al cliente: 977 39 56 80 | 678 23 71 46