



BREAKOUT

- At least 8 hours prior to baking, prepare clean, lined pans for thawing.
- Place the loaves on a parchment lined pan.
- Use a rack cover to prevent drying and skin formation on dough.
- Place rack in a 36° - 38° cooler for 8 hours.

PANNING

- Spray a channel pan with nonstick pan spray.
- Gently stretch the dough and place onto the channel pan with the manufacturing seam side face down.

PROOFING

- Place the rack in a proof box set at approximately 100° F and 95% humidity for **60** minutes.
- Product proofs 2 1/2 times it's original size and develops rapidly during the last 25% of the proofing cycle.
- **Remove rack from the proofer and allow 5 minutes of floor time.**

BAKING

- Make **(3)** 1/2" deep angle cuts lengthways on the dough.
- PREHEAT OVEN: 380°F
- TIME: 30 MINUTES
- STEAM: 25 SECONDS
- To achieve optimum shine, steam is a desirable option to be used at the beginning of the bake.

ACHIEVE PERFECT RESULTS BY FOLLOWING THESE QUICK AND EASY DIRECTIONS



SIGA ESTAS INSTRUCCIONES RÁPIDAS Y FÁCILES PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

PREPARACIÓN

- Al menos 8 horas antes del horneado, prepare moldes limpios y forrados para descongelar la masa.
- Coloque los bollos en un molde forrado con papel manteca.
- Use una cubierta de tipo rejilla para evitar que la masa se seque y se forme una capa dura.
- Coloque la rejilla en un refrigerador a 36° - 38° durante 8 horas.

COLOCACIÓN EN MOLDE

- Aplique spray anti-adherente en la charola para baguette.
- Con Cuidado, comience a estirar la masa. Coloque la masa estirada en la charola baguettera. Asegurese de que cualquier imperfección en la masa, quede hacia abajo.

LEVADO

- Coloque la rejilla en un armario de levado a aproximadamente 100° F y un 95% de humedad durante **60** minutos.
- El producto leva y crece 2 1/2 veces su tamaño original y se desarrolla con rapidez durante el último 25% del ciclo de levado.
- **Retire la rejilla del armario de levado y deje reposar durante 5 minutos o hasta que se forme una corteza delgada sobre la masa.**

HORNEADO

- Haga **(3)** cortes en diagonal de 1/2" de profundidad a lo largo de la masa.
- PRECALIENTE EL HORNO: 380°F
- TIEMPO: 30 MINUTOS
- VAPOR: 25 SEGUNDOS
- Para obtener un brillo óptimo, se recomienda aplicar vapor al comienzo del horneado.

* Este producto no está diseñado como listo para consumo y requiere un procesamiento posterior (hornear según las instrucciones de Gonnella Frozen Products).

* This product is not intended for ready to eat purposes and requires further processing (baking following Gonnella Frozen Products instructions).