

Necessário Fritar

Modo de Preparo: Linha dos Empanados – Buffet 25g

Passo a passo para equipamentos profissionais:

- 1º. Aqueça o óleo na temperatura entre 175°C á 185°C.
- 2º. Não deixe o óleo esquentar acima de 190°C, pois os salgadinhos poderão queimar por fora e o recheio vai continuar congelado, além de diminuir a vida útil do óleo.
- 3º. Utilize um termômetro digital para melhor controle, pois muitas vezes o termostato do equipamento pode não funcionar corretamente.
- 4º. Coloque óleo suficiente para cobrir todos os salgadinhos. Mantenha os salgadinhos submersos em óleo durante toda a fritura.
- 5º. Fritar os salgadinhos ainda congelados, retirando diretamente do Freezer, colocando no cesto e em seguida mergulhar no óleo.
- 6º. No cesto, preencher com apenas $\frac{3}{4}$ do espaço para os salgadinhos não grudarem um nos outros deixando encharcados ou estourados. Nunca encher o cesto ou empilhar.
- 7º. Tempo de Fritura aproximado: 02 (dois) minutos dentro do óleo.
- 8º. Assim que dourar, suspender o cesto por 01 (um) minuto.
- 9º. Em um recipiente, reserve por 02 (dois) minutos e em seguida já pode servir ou manter em uma “Estufa Seca”.

**Em caso de utilização parcial do pacote, mantenha o mesmo bem fechado e congelado.*


***Não utilize forno micro-ondas para descongelar o produto.*


**** Tempo de fritura pode variar dependendo do tipo de fritadeira ou fogão.*

Sabor, Tamanho e Aparência Padrão


"Ofereça aos seus clientes uma experiência inconfundível, HOJE, AMANHÃ E SEMPRE!"

Fale Conosco:

 11 2382 9663 | 2533 1348

 11 97527 2229

 atendimento@paglias.com.br

 www.paglias.com.br

