# Vie de France Yamazaki, Inc. Croissant Handling Instructions

**Croissant Congelado y sin**

Croissant de entrada
1. Descongelar en refrigerador de un día para otro (12 horas)
2. Prueba 1 ó 1 ½ hora en caja de prueba pre-calentada de 85-88° F y en 83-86% de humedad
3. Dejar que el producto repose por 3 minutos. Brochear con mezcla de huevo de 3 partes huevos a 1 parte de agua.
4. Hornear de 15-18 minutos en un horno de convección pre-calentado a 325° F.
5. Retenga en el gabinete de calentamiento (mayor de 140° F) hasta dos horas; o refresque los croissants después de hornear y colóquelos en el refrigerador hasta 24 horas, entonces recalentar en horno a 325° F de 3 a 5 minutos.

Croissant rellenos de mantequilla y endulzados
1. Descongelar en refrigerador de un dia para otro (12 horas).
2. Pruebe en caja de prueba precalentada a 85°-88° F, con humedad de 83-86%;
   De mantequilla 90-120 minutos
   Rellenos endulzados 60-90 minutos
3. Dejar que el producto repose por 3 minutos. 4. Brochear con mezcla de huevo(3 partes huevos a 1 parte de agua.)
4. Hornear de 15 – 18 minutos en un horno de conveccion precalentado a 325° F.
5. Enfriar por 15 minutos.

**Croissant congelados precocidos**
1. Remover producto del congelador y poner en molde laminado de papel. Devuelva cualquier porción no usada al congelador.
2. Brochear con mezcla de huevo, (3 partes huevos a 1 parte de agua).
3. En horno de convección precalentado, hornear a 325° F:
   Mantequilla: pequeño (Petit) 14 – 17 minutos
   Mediano: 16 – 19 minutos
   Grande: 18 – 22 minutos
   Rellenos de dulce: 15 – 18 minutos
4. Dejar que los croissants endulzados se enfríen antes de aplicarle aderezo (si lo desea)

**Croissants de descongelar y servir**
1. Descongelar a temperatura de habitación de 20 – 30 minutos.
2. Instrucciones de calentamiento opcional: Precaliente horno de convección a 350° F
   Mantequilla: 3 -5 minutos
   Rellenos de dulce: 2 – 3 minutos