

Guía de Productos para Desayuno: Preparación, Almacenamiento y Vida útil

Producto Congelado	Preparación - Usa uno de estos procedimientos:
<i>Bagels</i>	- Descongelarlos a temperatura ambiente y luego colocarlos en un tostador. - Descongelarlos en el microondas durante 15 segundos y luego colocarlos en un tostador. - Colocarlos en un horno precalentado a 350 °F (177 °C) entre 15 y 20 minutos hasta que estén tostados.
Magdalenas (<i>Muffins</i>)	- Descongelarlas a temperatura ambiente. - Descongelarlas en el microondas entre 15 y 30 segundos. - Colocarlas en un horno precalentado a 350 °F (177 °C) durante 5 minutos.
Cruasanes (<i>Croissants</i>)	- Descongelarlos a temperatura ambiente. - Descongelarlos en el microondas entre 15 y 30 segundos. - Colocarlos en un horno precalentado a 350 °F (177 °C) durante 5 minutos.
Donas	- Descongelarlas a temperatura ambiente y luego colocarlas en el microondas durante 15 segundos. - Descongelarlas en el microondas por 15 segundos. - Colocarlas en un horno precalentado a 350 °F (177 °C) durante 5 minutos.
Panes Rápidos	- Descongelarlos a temperatura ambiente. - Descongelarlos en el microondas por 15 segundos. - Colocarlos en un horno precalentado a 350 °F (177 °C) durante 5 minutos.

Producto Terminado	Almacenamiento	Producto Terminado	Vida Útil
<i>Bagels</i>	Almacenar a temperatura ambiente en bolsas plásticas.	<i>Bagels</i>	24 horas
Magdalenas (<i>Muffins</i>)	Almacenar a temperatura ambiente o congelar.	Magdalenas (<i>Muffins</i>)	72 horas empaquetado; 24 horas sin empaquetar
Cruasanes (<i>Croissants</i>)	Almacenar a temperatura ambiente o congelar.	Cruasanes (<i>Croissants</i>)	48 horas empaquetado; 24 horas sin empaquetar
Donas	Temperatura ambiente 1-2 días; recién horneadas sin crema pastelera hasta 2 días, y refrigera donas con crema pastelera.	Donas	12 horas
Panes Rápidos	Almacenar a temperatura ambiente o congelar.	Panes Rápidos	12 horas

