

Guía de Productos de Postres: Preparación, Almacenamiento y Vida útil

Producto Congelado	Preparación - Usa uno de estos procedimientos:
Galletas dulces	- Descongelarlas a temperatura ambiente. - Descongelarlas en el microondas por 15 segundos. - Colocarlas en un horno precalentado a 325 °F (160 °C) durante 5 minutos.
Tartas (<i>Pies</i>)	- Descongelarlas a temperatura ambiente. - Descongelarlas en el microondas por 15 segundos. - Colocarlas en un horno precalentado a 325 °F (160 °C) durante 5 minutos.
Pasteles/Bizcochos (<i>Cakes</i>)	- Descongelarlos a temperatura ambiente. - Descongelarlos en el microondas por 15 segundos.
Pastelillos	Descongelarlos a temperatura ambiente.

Producto Terminado	Almacenamiento
Galletas dulces	Almacenar en recipientes herméticos o envolver con plástico. Pueden congelarse.
Tartas (<i>Pies</i>)	Se pueden congelar o refrigerar. Una vez cortadas, envolver con plástico o colocar en recipiente hermético.
Pasteles/Bizcochos (<i>Cakes</i>)	Almacenar a temperatura ambiente; refrigera o congela pasteles recién horneados.
Pastelillos	Almacenar a temperatura ambiente o refrigerar pastelillos con relleno perecedero.

Producto Terminado	Vida Útil
Galletas dulces	Sin empaquetar a temperatura ambiente, 2 a 3 días
Tartas (<i>Pies</i>)	Dependiendo de ingredientes, de 48 a 72 horas. Con crema pastelera y natillas, 1 a 2 días; con fruta, aproximadamente 2 días
Pasteles/Bizcochos (<i>Cakes</i>)	1 a 6 días refrigerados; 72 horas sin refrigerar
Pastelillos	24 horas para los hojaldres; 48 a 72 horas para los pastelillos

