

Guía de Productos de Postres y Panes de Especiales: Preparación, Almacenamiento y Vida Útil

Producto Congelado	Preparación - Usa uno de estos procedimientos:
Tartas de queso (<i>Cheesecakes</i>)	Descongelarlas a temperatura ambiente.
<i>Brownies</i>	- Almacenarlos a temperatura ambiente. - Congela los brownies recién horneados.
Postres de Especialidad	Mantenerlos refrigerados hasta que se vayan a servir.
Pasteles de Especialidad	Descongelarlos a temperatura ambiente.
Panes de Especialidad	Descongelarlos a temperatura ambiente.

Producto Terminado	Almacenamiento	Producto Terminado	Vida Útil
Tartas de queso (<i>Cheesecakes</i>)	Almacenar en refrigerador.	Tartas de queso (<i>Cheesecakes</i>)	Refrigeradas hasta 72 horas
<i>Brownies</i>	Almacenar a temperatura ambiente; congela brownies recién horneados.	<i>Brownies</i>	De 5 a 7 días envueltos en plástico o en recipiente hermético; 24 horas en exhibidor
Postres de Especialidad	Almacenar en refrigerador.	Postres de Especialidad	Refrigerados hasta 72 horas
Pasteles de Especialidad	Almacenar a temperatura ambiente; refrigera o congela pasteles recién horneados.	Pasteles de Especialidad	Dependiendo de ingredientes, de 1 a 6 días refrigerados y 72 horas sin refrigerar
Panes de Especialidad	Almacenar a temperatura ambiente o congela panes de especialidad recién horneados.	Panes de Especialidad	24 horas sin empaquetar; 48 horas si son empaquetados después de ser enfriados

