



Medidas

● ● ● Pipocas salgada ● ● ●

Passo 1



Encher 1 medidor com milho de pipoca.

Passo 2

Considerar 250 ml de óleo vegetal de soja.

Passo 3



Coloque sal micronizado até a marcação no medidor (equivalente a 20grs).

Pimenta líquida: Agitar o galão de pimenta todos os dias pela manhã na habilitação e quando ele atingir $\frac{1}{4}$ da sua capacidade, abastecer a área da Condimenteira com outro galão (mantendo o antigo também).

Calibragem: Calibrar as pipoqueiras diariamente utilizando a medida 250ml conforme demonstra no Guia Rápido Bomboniere.



Como preparar a pipoca corretamente:



PIPOCA SALGADA:

Primeiro Passo: Pressionar os botões *Kettle Heat* e *Kettle Motor*

Segundo Passo: Despejar o milho na pipoca + sal

Terceiro Passo: Pressionar o botão *Oil Pump*

Abaixar a alavanca da panela somente quando o alarme soar e perceber que os estouros perderam força.



VOCÊ SABIA?

Como misturar a remessa antiga/ pipocas ● ● ● sobrantes com a nova remessa: ● ● ●

PIPOCA SALGADA

Primeiro Passo: Na habilitação, formar uma espécie de uma “cama” com as pipocas remessa antiga/ sobrantes.

Segundo Passo: Realizar remessa nova de pipocas e misturar com a remessa antiga/ sobrantes.

Misturar suavemente as pipocas para não haver quebra além do normal.

Terceiro Passo: Formar uma pirâmide no canto esquerdo e servir o cliente.





Medidas



Pipocas doce



Passo 1



Encher 1 medidor com milho de pipoca.

Passo 2

Considerar 300 ml de óleo vegetal de soja.

Passo 3



Colocar 1 caixa de Glaze Pop (caramelo) na panela.

Calibragem: *Calibrar as pipoqueiras diariamente utilizando a medida 300ml conforme demonstra no Guia Rápido Bomboniere.*



Como preparar a pipoca corretamente:



PIPOCA DOCE:

Primeiro Passo: Pressionar os botões *Kettle Heat* e *Kettle Motor*

Segundo Passo: Despejar o milho na pipoqueira.

Terceiro Passo: Pressionar o botão *Oil Pump*

Quarto Passo: Despejar o *Glaze Pop*

Abaixar a alavanca da panela somente quando o alarme soar e perceber que os estouros perderam força.



Como misturar a remessa antiga/ pipocas

● ● ● sobrantes com a nova remessa: ● ● ●

PIPOCA DOCE

Primeiro Passo: Na habilitação, formar uma espécie de uma “cama” com as pipocas remessa antiga/ sobrantes.

Segundo Passo: Realizar remessa nova de pipocas e misturar com a remessa antiga/ sobrantes.

Misturar suavemente as pipocas para não haver quebra além do normal.

Terceiro Passo: Formar uma pirâmide no canto esquerdo e servir o cliente.



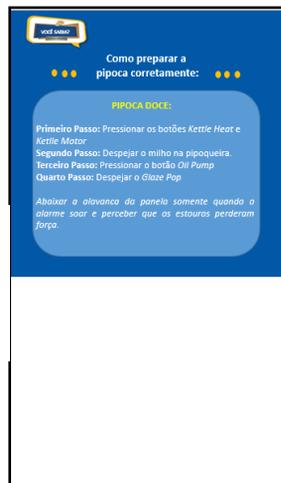
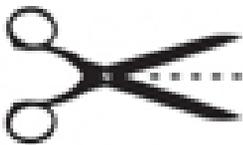
Nota: De tempos em tempos, misturar as pipocas doce da pirâmide para evitar servi-las em bloco.

Como e onde fixar os Apoios Visuais?

1º Passo: Imprimir o conteúdo na opção colorida;

2º Passo: Recortar o espaço em branco deixando apenas o conteúdo impresso.

Exemplo:



Como e onde fixar os Apoios Visuais?

3º Passo: Passar papel contact sobre o Apoio Visual e fixar no interior das respectivas pipoqueiras (parte lateral em acrílico/ vidro).

