



## 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.



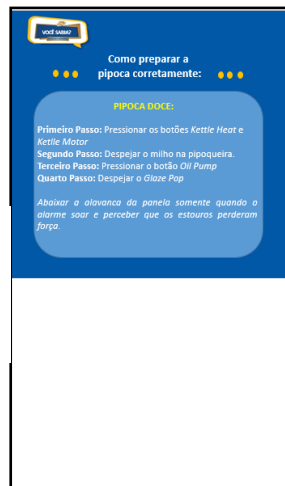
Nota: De tempos em tempos, misturar as pipocas doce da pirâmide para evitar servi-las em bloco.

# 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).

