

**RECETA
BAGUIS
REGION ANDINA – PANAMÁ**

RA-RE-BAGU-TRA-01

EQUIPOS UTILIZADOS



**GUANTES DE
PLASTICO**



**PINZAS
METALICAS**



**CUCHILLO DE
SIERRA**



**GRATINADORA
TIPO 1**



**GRATINADORA
TIPO 2**



**GRATINADORA
TIPO 3**



GRATINADORA TIPO 4

PAN UTILIZADO



Pan Utilizado: 1. Tipo pan baguette/francés blanco HORNEADO.
2. Pan tipo baguette/francés integral.

OTROS



salero y pimentero en vidrio o acero inoxidable

ALMACENAMIENTO



Se almacena en congelación en bolsa plástica.

TIPOS DE QUESOS



Americano



Queso Gouda



Queso Crema

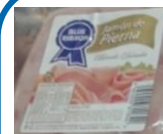
TIPOS DE JAMON



Jamón Serrano (Prosciutto)



Salami



Jamón de Cerdo



Jamón De Pavo

HABILITACION DE PAN



Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos vigente.



Descongelar el pan de acuerdo a la cantidad sobrante del día anterior. NOTA: El pan sobrante del día anterior debe estar almacenado en el lugar previamente definido y envuelto por bolsa de plástico***



Colocarse guantes de plástico.



Acomodar la cantidad de pan necesaria en bandejas o charolas.



Quitarse los guantes de plástico. Estos se pueden almacenar para uso posterior.



El tiempo mínimo de descongelación para el pan baguette es de 30 minutos.



HABILITACION DE GRATINADORA



Colocar la banda dentro de la gratinadora cuidando que el pivote de ensamble quede del lado derecho.



Empujar hasta el fondo el seguro de la gratinadora.



Insertar el pivote de la banda, alineando el tope en el orificio.



Soltar el seguro de la gratinadora para que la banda quede fija.



Ajustar la temperatura. Girar la perilla de temperatura y colocarla en 204°C.



Ajustar tiempo. Girar la perilla de control de tiempos y colocarla en un minuto.



Encender la gratinadora: Oprimir el botón y colocarlo en posición ON.



Colocar las bandejas de cada extremo en la gratinadora, en posición vertical hasta que ensamblen y después recostarlas.

HABILITACION DE MESA FRIA



Colocar los separadores metálicos para los insertos, dentro de la mesa fría.



Tomar de la cocina los cambros o insertos de la mesa fría (Deben estar limpios y secos).



Sacar del refrigerador de la mesa fría las materias primas.

ATENCION

Se debe respetar el procedimiento de PEPS, colocando los productos nuevos al fondo y los mas viejos o con empaques abiertos, hacia arriba, para ser utilizados primero.



Jamón Serrano y/o Prosciutto. Colocar de forma vertical un paquete abierto.



Jamón de Pavo: Colocar de forma vertical un paquete abierto.



Jamón de Cerdo: Colocar de forma vertical un paquete abierto.



Colocar en los cambros o insertos los jamones, el salami y los quesos.

A

HABILITACION DE MESA FRIA



Jamón del País. Colocar de forma vertical un paquete abierto.



Salami y Jamón Serrano. Colocar de forma vertical.



Queso Americano o Cheddar. Abrir el paquete por los lados, cuidando no dañar el queso.



Colocar las tajadas directamente en el recipiente o inserto, con el plástico individual.



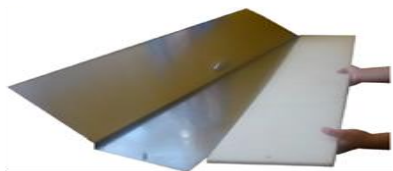
Queso Crema. Porcionar 50 g, envolver en plástico y guardar en el inserto o recipiente.



Colocar las tajadas directamente en el recipiente o inserto, con el plástico individual.



Queso Gouda. Abrir el paquete cuidando de no dañar el queso.



Colocar la tabla de preparación en la mesa fría.



Sanitizar la tabla rociando sanitizante. Dejar secar al aire.

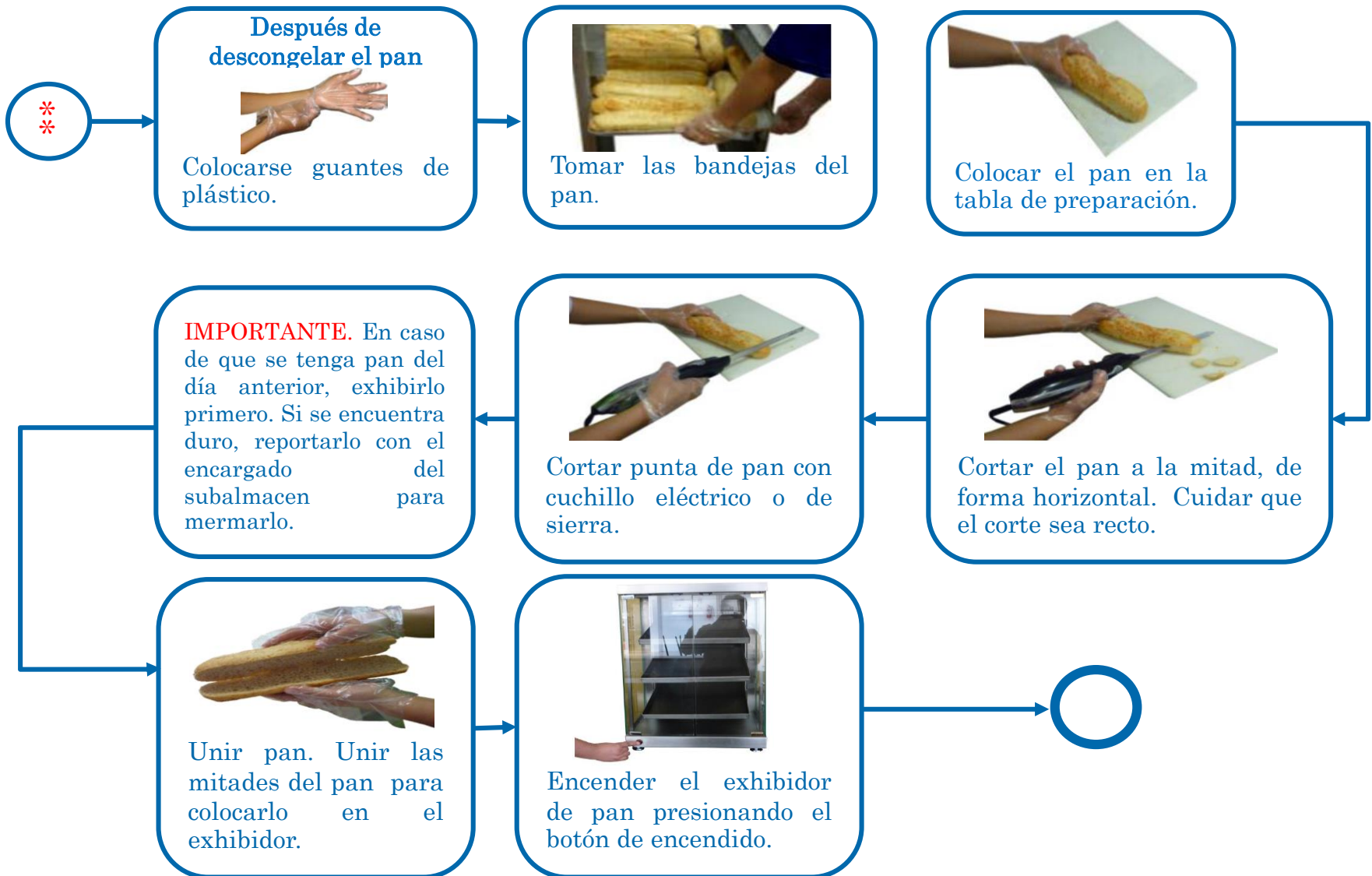
UBICACIÓN DE INSERTOS O RECIPIENTES(CAMBROS)

Colocar los insertos con las materias primas en el interior de la mesa fría.

Una distribución sugerida es:

<p>Jamón de cerdo</p> 	<p>Jamón de pavo</p> 	<p>Salami</p> 	<p>Utensilios</p> 	<p>Jamón serrano</p> 	<p>Salami</p> 	<p>Jamón de pavo</p> 	<p>Jamón de cerdo</p> 
<p>Queso Gouda</p> 	<p>Queso philadelphia</p> 	<p>Queso americano</p> 	<p>Jamón del País</p> 	<p>Aderezos</p> 	<p>Queso americano</p> 	<p>Queso philadelphia</p> 	<p>Queso Gouda</p> 

Si se requieren más insertos de algún ingrediente y menos de otro, se pueden colocar materias primas en la mesa fría de acuerdo a las necesidades del conjunto.



Antes de realizar esta actividad del pre-cortado de pan deben lavarse y sanitizarse las manos de acuerdo a la técnica de lavado de manos vigente. **En días y horarios de alta afluencia se debe pre-cortar el pan, antes de introducir el exhibidor.



Colocar el pan en las bandejas del exhibidor. Puede ser de tres o cuatro bandejas.



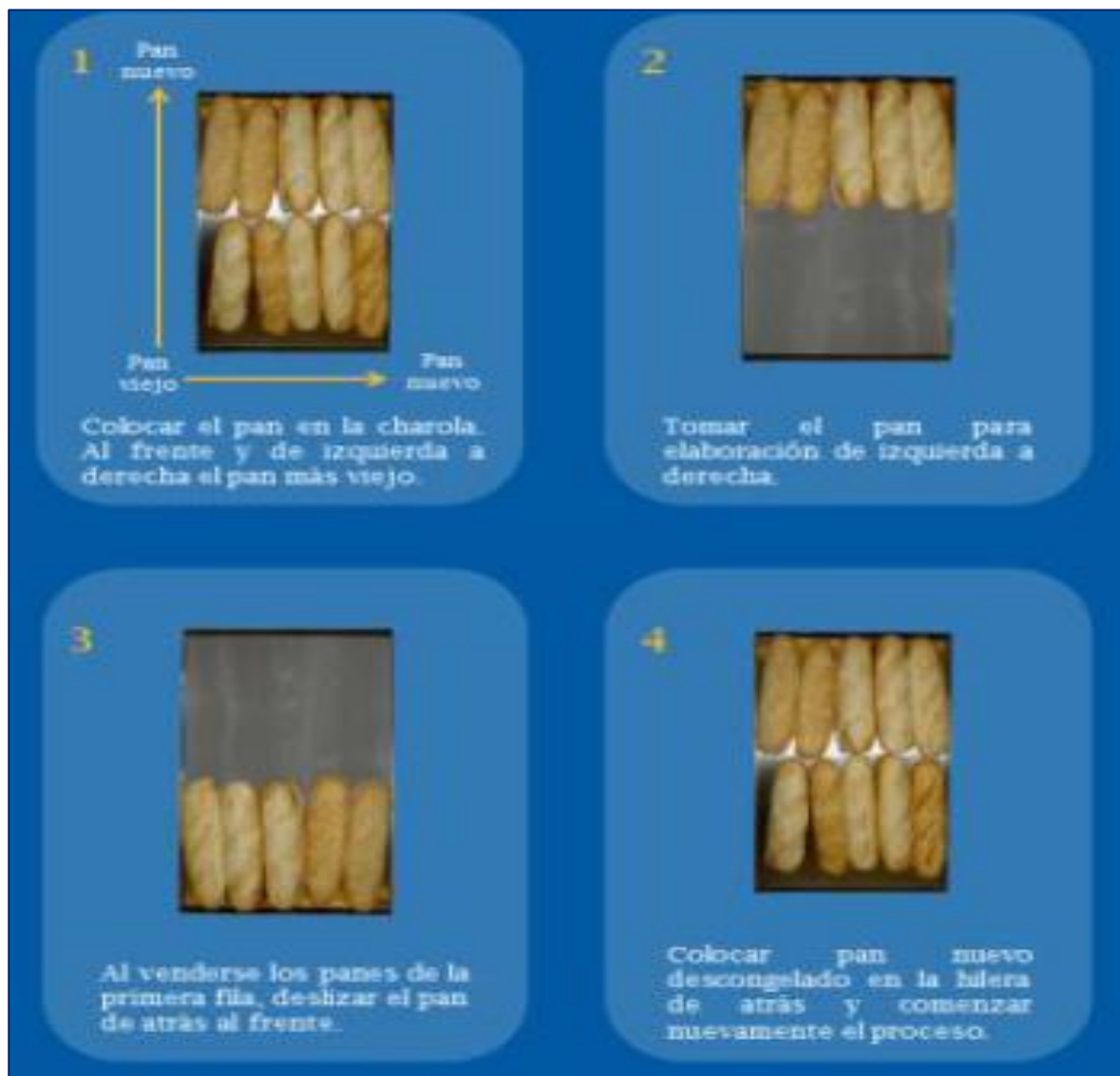
Se debe seguir el siguiente orden para colocar el pan: Bandeja superior: Pan blanco. Bandeja intermedia: Pan Integral. Bandeja inferior: Croissant cuando aplica.



MALA PRACTICA: No seguir el orden definido para exhibir el pan, no cumpliendo con PEPS ni con la exhibición adecuada del producto.



Rotación de Pan



1 Pan nuevo
Pan viejo

Colocar el pan en la charola. Al frente y de izquierda a derecha el pan más viejo.

2

Tomar el pan para elaboración de izquierda a derecha.

3

Al venderse los panes de la primera fila, deslizar el pan de atrás al frente.

4

Colocar pan nuevo descongelado en la hileras de atrás y comenzar nuevamente el proceso.

TIPOS DE BAGUI



TRES QUESOS:
Queso Gouda, Queso
Crema y Queso
Cheddar o Americano.



BAGUI CLÁSICO:
Jamón inglés o de
cerdo, y queso al
gusto



ESPAÑOL:
Jamón Serrano o
Prosciutto de Lomo y
queso a elegir.


















JAMON DE PAVO: Jamón
de pavo y queso al gusto.

EXTRAS

Jamón inglés o de cerdo, Jamón de pavo, Salami, Jamón Serrano o Prosciutto de Lomo, y Queso Gouda, Queso Crema y Queso Cheddar o Americano.

BAGUI CLASICO

Producto	Ingredientes			
 <p>Con queso Gouda</p>	 <p>1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p>4 tajadas de jamón ingles o de cerdo</p>	 <p>50 g de Queso Gouda o tres rebanadas</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>
 <p>Con queso crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p>4 tajadas de jamón ingles o de cerdo</p>	 <p>50g Queso Crema</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>
 <p>Con queso Cheddar o Americano</p>	 <p>1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p>4 tajadas de jamón ingles o de cerdo</p>	 <p>3 Rebanadas de queso Americano</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>

Bagui Clásico



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Si el pan no se encuentra cortado, seguir el procedimiento definido en esta guía.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



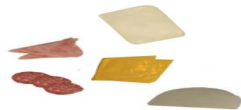
Colocar las 4 rebanadas de jamón en un mismo sentido, distribuidas a lo largo el pan.



Doblar las rebanadas de jamón en forma de triángulo



Tomar 4 rebanadas de jamón de cerdo, del empaque que se encuentra en el inserto de la mesa fría.



Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a porciones extra para baguis.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos.

A

Bagui Clásico

A



Queso Gouda: Levantar el plástico que separa del queso y sacar las tres rebanadas que es la porción necesaria.



Doblar la rebanada de queso a lo largo, sin romperla.



Colocar el queso sobre el jamón. Distribuir a lo largo del pan y evitando que se salga del contorno.



Repetir los pasos anteriores para las segunda y tercera rebanada.

A



Queso Americano o Cheddar: Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Colocar el triángulo de queso evitando que se salga del contorno.



Repetir los pasos anteriores hasta colocar tres rebanadas de queso en el mismo sentido.

A



Queso Crema: Porcionar previamente el queso en porciones de 25 gramos de forma rectangular. Desprender el plástico que cubre el queso.



Colocar una mitad del queso sobre el pan, se puede usar una espátula para despegar el queso.



Colocar la segunda mitad en sentido contrario de la anterior. Se puede usar una espátula para despegar.



IMPORTANTE: EL QUESO NUNCA DEBE UNTARSE EN EL PAN.

Bagui Clásico



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en la gratinadora de forma diagonal, con las mitades de pan separadas, en la banda gratinadora.



Al salir el bagui, ubicarlo con las pinzas en la bandeja de salida.



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



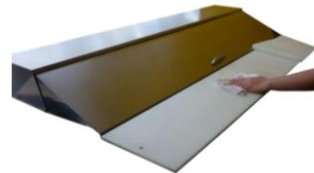
Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde.



BAGUI TRES QUESOS

Producto	Ingredientes				
 <p>Bagui Tres Quesos</p>	 <p>½ porción de pan baguette</p>	 <p>3 tajadas de Queso Cheddar o Americano</p>	 <p>Queso Gouda</p>	 <p>50g Queso Crema</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>

Bagui Tres Quesos



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Si el pan no se encuentra cortado, seguir el procedimiento definido en esta guía.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Repetir los pasos anteriores hasta colocar tres rebanadas de queso en el mismo sentido.



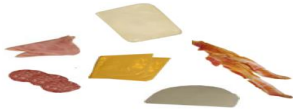
Colocar el triángulo de queso evitando que se salga del contorno.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Queso Americano o Cheddar: Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a porciones extra para baguis.



Queso Gouda: Levantar el plástico que separa del queso y sacar las tres rebanadas que es la porción necesaria.



Doblar la rebanada de queso a lo largo, sin romperla.

A

Bagui Tres Quesos

A



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



gratinadora de forma diagonal, con las mitades de pan separadas, en la banda gratinadora.



Al salir el bagui, ubicarlo con las pinzas en la bandeja de salida.



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



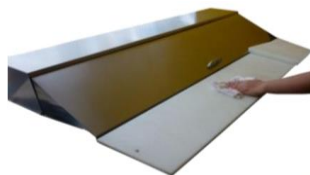
Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Colocar la tapa del pan sobre la base.


















Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde.

BAGUI ESPAÑOL

 <p>Con queso Gouda</p>	 <p>1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón serrano</p>	 <p>3rebanadas/ 50 g Queso Gouda</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>
 <p>Con queso crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón serrano</p>	 <p>50g Queso Crema</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>
 <p>Con queso Cheddar o Americano</p>	 <p>1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón serrano</p>	 <p>3 Rebanadas de queso Americano</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>

Bagui Español



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Si el pan no se encuentra cortado, seguir el procedimiento definido en esta guía.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a porciones extra para baguis.



Colocar las 3 rebanadas de jamón serrano sobre la base del pan, de forma extendida.



Tomar 3 rebanadas de jamón serrano, del empaque que se encuentra en el inserto de la mesa fría.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos.

A

Bagui Español

A



Queso Gouda: Levantar el plástico que separa del queso y sacar las tres rebanadas que es la porción necesaria.



Doblar la rebanada de queso a lo largo, sin romperla.



Colocar el queso sobre el jamón. Distribuir a lo largo del pan y evitando que se salga del contorno.



Repetir los pasos anteriores para las segunda y tercera rebanada.

A



Queso Americano o Cheddar: Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Colocar el triángulo de queso evitando que se salga del contorno.



Repetir los pasos anteriores hasta colocar tres rebanadas de queso en el mismo sentido.

A



Queso Crema: Porcionar previamente el queso en porciones de 25 gramos de forma rectangular. Desprender el plástico que cubre el queso.



Colocar una mitad del queso sobre el pan, se puede usar una espátula para despegar el queso.



Colocar la segunda mitad en sentido contrario de la anterior. Se puede usar una espátula para despegar.



IMPORTANTE: EL QUESO NUNCA DEBE UNTARSE EN EL PAN.

Bagui Español



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en la gratinadora de forma diagonal, con las mitades de pan separadas, en la banda gratinadora.



Al salir el bagui, ubicarlo con las pinzas en la bandeja de salida.



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde.

BAGUI JAMON DE PAVO

Producto	Ingredientes			
 Con queso Gouda	 1 pieza de pan tipo baguette	 3 tajadas de jamón de pavo	 3 rebanadas de Queso Gouda	 Bolsa para Baguis
 Con queso crema	 1 pieza de pan tipo baguette	 3 tajadas de jamón de pavo	 50g Queso Crema	 Bolsa para Baguis
 Con queso Cheddar o Americano	 1 pieza de pan tipo baguette	 3 tajadas de jamón de pavo	 3 Rebanadas de queso Americano	 Bolsa para Baguis

Bagui Jamón de Pavo



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Si el pan no se encuentra cortado, seguir el procedimiento definido en esta guía.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



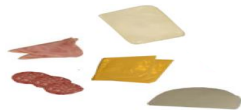
Tomar 3 rebanadas de jamón de pavo del recipiente en la mesa fría.



Doblar las rebanadas de jamón en forma de triángulo



Colocar en un mismo sentido las 3 rebanadas de jamón de pavo. Distribuir las a lo largo de la base del pan.



Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a porciones extra baguis.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos.

A

Bagui Jamón de Pavo

A



Queso Gouda: Levantar el plástico que separa del queso y sacar las tres rebanadas que es la porción necesaria.



Doblar la rebanada de queso a lo largo, sin romperla.



Colocar el queso sobre el jamón. Distribuir a lo largo del pan y evitando que se salga del contorno.



Repetir los pasos anteriores para las segunda y tercera rebanada.

A



Queso Americano o Cheddar: Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Colocar el triángulo de queso evitando que se salga del contorno.



Repetir los pasos anteriores hasta colocar tres rebanadas de queso en el mismo sentido.

A



Queso Crema: Porcionar previamente el queso en porciones de 25 gramos de forma rectangular. Desprender el plástico que cubre el queso.



Colocar una mitad del queso sobre el pan, se puede usar una espátula para despegar el queso.



Colocar la segunda mitad en sentido contrario de la anterior. Se puede usar una espátula para despegar.



IMPORTANTE: EL QUESO NUNCA DEBE UNTARSE EN EL PAN.

Bagui Jamón de Pavo



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en la gratinadora de forma diagonal, con las mitades de pan separadas, en la banda gratinadora.



Al salir el bagui, ubicarlo con las pinzas en la bandeja de salida.



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



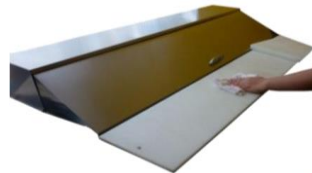
Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde.

Conservación del Negocio



Abastecer con materias primas la mesa fría, se deben mantener los recipientes o insertos con materias primas constantemente.



Descongelar el pan si se esta acabando, esto debe hacerse con la suficiente anticipación.

Inhabilitación



Cuchillo eléctrico.
Desconectar el cuchillo eléctrico de la corriente.



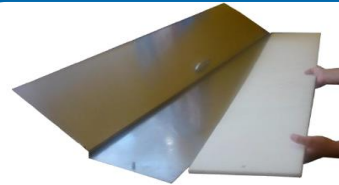
Presionar el botón que se encuentra en la base para retirar las cuchillas.



Lavar las cuchillas en el lavaplatos o lavadero de acuerdo a lo indicado en la guía de limpieza de utensilios.



Retirar los recipientes o insertos de la mesa fría.



Mesa Fría. Retirar la tabla de preparación de la mesa fría y colocarla en la cocina.



Rociar desengrasante en un paño azul y limpiar la base hasta retirar toda la suciedad. Almacenar la base del cuchillo en la cocina.



Colocar las materias primas de los insertos en recipientes de policarbonato con tapa. Colocando los paquetes que quedaron abiertos encima, para ser utilizados primero al otro día.



Almacenar materias primas: Almacenar los recipientes con tapa dentro del refrigerador de la mesa fría.

Coffe Tree

Preparación de Baguis

RA-RE-BAGU-TRA-01

Inhabilitación



A



Lavar los insertos o recipientes sucios según la técnica de limpieza de utensilios vigente.



Retirar los separadores de la mesa fría.



Lavar los separadores de acuerdo a lo indicado en Limpieza de Utensilios.



Lavarse las manos de acuerdo a la técnica de venta vigente.



Apagar el exhibidor de pan



Lavar la tabla de la mesa fría acuerdo a lo indicado en Limpieza de Utensilios.



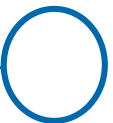
Colocarse guantes de plástico.



IMPORTANTE: El pan sobrante al final del día de operación debe ser el mínimo para evitar mermas. Cada tipo de pan debe ir en bandejas diferentes.



Retirar el pan del exhibidor y colocarlo en una bandeja limpia.



Inhabilitación - Exhibidor de Pan



Introducir la bandeja o charola con el pan en bolsa de plástico transparente y limpia.



Extraer la mayor cantidad de aire posible de las bolsas.



Cerrar la bolsa haciendo un nudo para evitar que entre aire.



IMPORTANTE: Las bolsas deben cambiarse cada tres días, desechando la utilizada.



Bandejas o Charolas del Exhibidor de Pan. Guardar las bandejas o charolas de pan en el estibador.



Guardar las bolsas de baguis en el lugar asignado en cada cine.



Apagar la gratinadora y cuando aplica, girar las perillas de tiempo y de temperatura hacia la izquierda, hasta el tope.



Colocar la bandeja de la gratinadora en posición vertical, y retirarla del equipo.



Lavar las bandejas de acuerdo a la técnica de lavado de utensilios vigente.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES – MALAS PRACTICAS



Separación inadecuada de pan, y adición de productos de forma incorrecta.



Colocar productos de forma incorrecta.



Utilizar las dos partes del pan para colocar las materias primas



Color pálido y tamaño más pequeño al estándar.



Pan con mal aspecto



Utilizar pan que no cumple con las especificaciones acordadas y se sirve en recipientes que no hacen parte del estándar.



Manejo inadecuado de tiempos y temperaturas del horno. Producto quemado y de mala presentación.



Porcionar jamón o queso sin ser necesario, y no mantenerlo en el empaque original.