

RECETA
BAGUIS - CROISSANTS
REGION ANDINA - COLOMBIA

RA-RE-BAGU-TRA-01

PAN UTILIZADO



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

ALMACENAMIENTO PAN



Se almacena en congelación en bolsa plástica.

OTROS



Salero y pimentero en vidrio o acero inoxidable

TIPOS DE QUESOS



Sabana (Tajado)



Queso Doble Crema (Tajado)



Queso Crema



Queso Campesino

MEZCLA DE VEGETALES



ATUN



TIPOS DE JAMON



Jamón de Cerdo



Salami



Jamón de Pavo



Jamón Serrano



Jamón de Cordero

APIO



POLLO



EQUIPOS UTILIZADOS



**GUANTES DE
PLASTICO**



**PINZAS
METALICAS**



**CUCHILLO DE
SIERRA**



GRATINADORA TIPO 1



GRATINADORA TIPO 2

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 TIPO 1



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 de Cerdo.
Colocar de forma vertical un paquete abierto.



Salami y Jamón Serrano.
Colocar de forma vertical.



Queso Sabana.
Abrir el paquete por los lados, cuidando no dañar el queso.



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



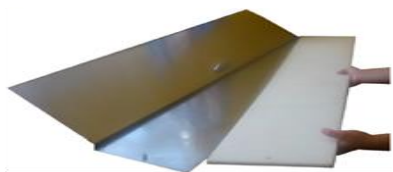
Queso Crema. Porcionar 50 g, envolver en plástico y guardar en el inserto o recipiente.



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



Queso Doble Crema.
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.

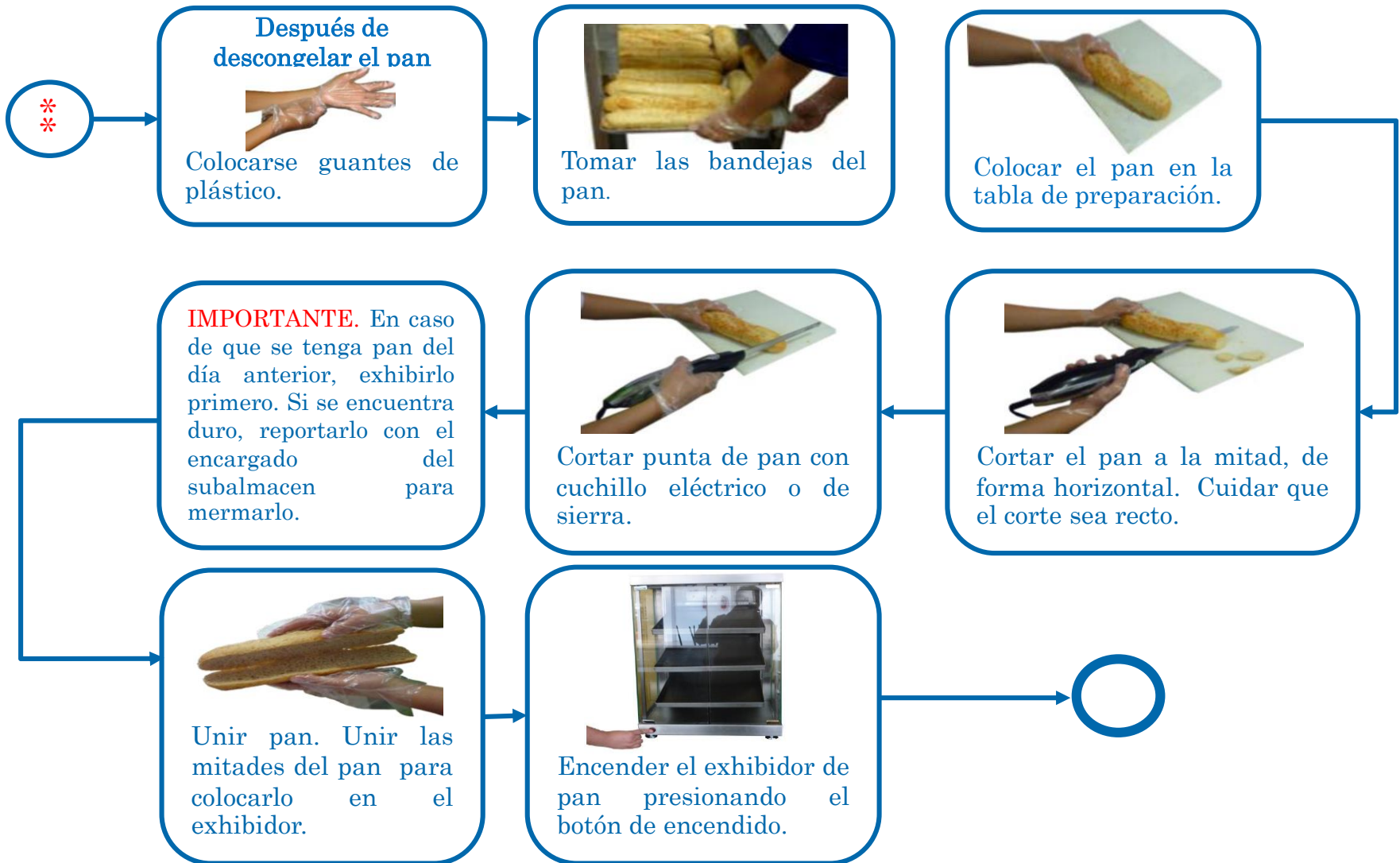
UBICACIÓN DE INSERTOS O RECIPIENTES(CAMBROS)

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 Doble Crema</p> 	<p>Queso Crema</p> 	<p>Queso Sabana</p> 	<p>Pollo</p> 	<p>Aderezos</p> 	<p>Jamón de Cordero</p> 	<p>Mezcla de Verduras</p> 	<p>Queso Doble Crema</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.



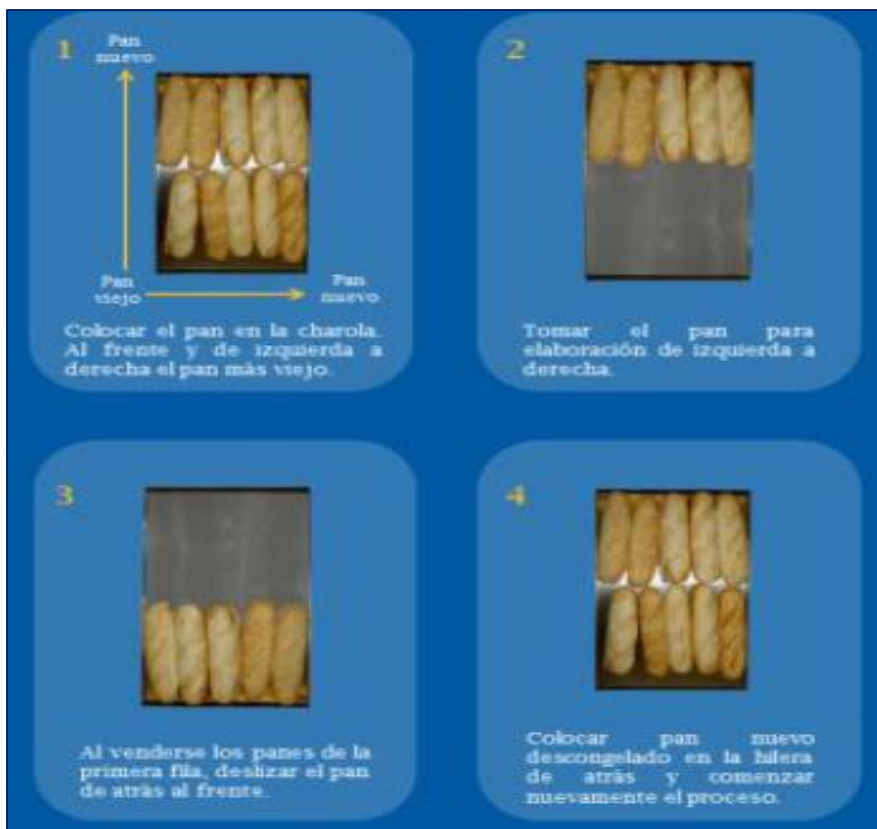


Colocar el pan en las bandejas del exhibidor. Puede ser de tres o cuatro bandejas.



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

Rotación de Pan



TIPOS DE BAGUI



TRES QUESOS:
Queso doble crema,
sabana y crema.



BAGUI CLÁSICO:
Jamón inglés, y queso
al gusto



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



POLLO BBQ: Pollo en
tiritas con salsa BBQ.



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



CORDERO: Jamón
de cerdo y cordero y
queso a elección



MILAN: Jamón de Cerdo,
salami y queso a
elección.

VEGETALES: Mezcla de
vegetales y queso a
elección.
















ATUN: Atún en aceite y apio.

CUATRO QUESOS: Queso campesino,
doble crema, sabana y crema.

EXTRAS

Jamón de cerdo, cordero, pavo, salami, Jamón Serrano, Queso Crema. Queso Doble Crema, Queso Sabana, Campesino y Vegetales.

BAGUI CLASICO

Producto	Ingredientes			
 Con queso sabana	 1 pieza de pan tipo baguette	 4 tajadas de jamón de cerdo	 Dos rebanadas de queso sabana	 Bolsa para Baguis
 Con queso crema	 1 pieza de pan tipo baguette	 4 tajadas de jamón de cerdo	 50g Queso Crema	 Bolsa para Baguis
 Con queso doble crema	 1 pieza de pan tipo baguette	 4 tajadas de jamón de cerdo	 3 Rebanadas de queso doble crema	 Bolsa para Baguis

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 Sabana:
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 Doble Crema:
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: En el momento de servir asegurarse de tomar 50 gramos con la cucharada medidora.

Colocar la porción del queso sobre el pan.

Esparcir el queso uniformemente.

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.



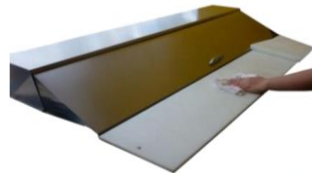
Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



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 POLLO BBQ

Producto	Ingredientes			
 <p>Bagui Pollo BBQ</p>	 <p>1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p>90 gr. de tiras de pollo</p>	 <p>40 ml de salsa BBQ</p>	 <p>1 bolsa para Baguis</p>

Bagui de Pollo



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 una porción de pollo del empaque porcionado (90 gramos), que se encuentra en la mesa fría.



Romper la bolsa de plástico que contiene la porción de pollo.

Sacar la miga del pan, dejando un espacio.

Colocar las tiras de pollo en el espacio que quedó en el pan.



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



Agregar la salsa BBQ, primero en ondas y después horizontalmente.

Bagui de Pollo



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



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.



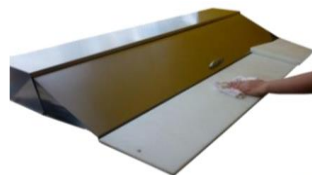
Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



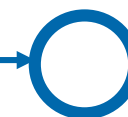
Colocar la tapa del pan sobre la base.



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 Doble crema</p>	 <p>2 tajadas de Queso Sabana</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.



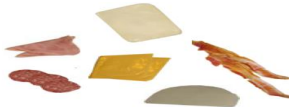
Colocar el triángulo de queso evitando que se salga del contorno.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Queso Sabana:
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 Doble Crema: 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.

Bagui Tres Quesos

A



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



Repetir los pasos anteriores hasta completar las 3 rebanadas.

Queso Crema: Tomar una porción de queso de la mesa fría con la cuchara medidora destinada para tal fin.



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

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

B

Bagui Tres Quesos

B



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.



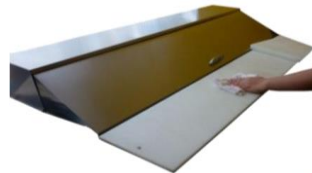
Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



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 CUATRO QUESOS

Producto	Ingredientes					
 <p>Bagui Cuatro Quesos</p>	 <p>½ porción de pan baguette</p>	 <p>3 tajadas de Queso Sabana</p>	 <p>3 tajadas de Queso Doble Crema</p>	 <p>50 g de Queso Campesino</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.



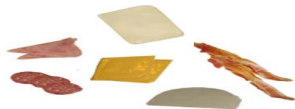
Colocar el triángulo de queso evitando que se salga del contorno.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Queso Sabana:
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 Doble Crema: 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



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



Repetir los pasos anteriores hasta completar las 3 rebanadas.

Queso Crema: Tomar una porción de queso de la mesa fría con la cuchara medidora destinada para tal fin.



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

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

B

Bagui Tres Quesos

B



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.



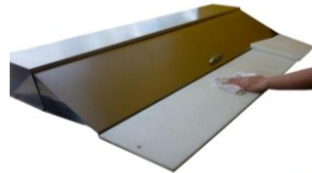
Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



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.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES



MALA PRACTICA: Colocar el queso de forma inadecuada, sobre las dos tajadas de pan.


















MALA PRACTICA Colocar en forma vertical el pan en la gratinadora, debe ser diagonalmente.



MALA PRACTICA Pan que no cumple las especificaciones: Color pálido, y con mal aspecto.

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.



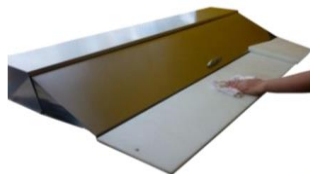
Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



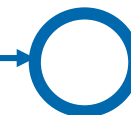
Colocar la tapa del pan sobre la base.





















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 MILAN

Producto	Ingredientes				
 Con Queso Doble Crema	 1 pieza de pan tipo baguette	 3 tajadas de jamón de cerdo	 4 rebanadas de salami	 3 tajadas de queso doble crema	 1 bolsa para Baguis
 Con Queso Crema	 1 pieza de pan tipo baguette	 3 tajadas de jamón de cerdo	 4 rebanadas de salami	 50 g de queso crema	 1 bolsa para Baguis
 Con Queso Sabana	 1 pieza de pan tipo baguette	 3 tajadas de jamón de cerdo	 4 rebanadas de salami	 2 tajadas de queso sabana	 1 bolsa para Baguis

Bagui Milán



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.



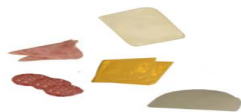
Colocar las 3 rebanadas de jamón de cerdo en un mismo sentido, distribuidas a lo largo el pan.



Doblar las rebanadas de jamón en forma de triángulo



Tomar 3 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 4 rebanadas de salami y distribuir las de forma uniforme sobre el jamón.



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

Bagui Milán

A



Queso Sabana:
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 rebanada.

A



Queso Doble Crema:
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 hasta colocar tres rebanadas de queso en el mismo sentido.

A

Queso Crema: En el momento de servir asegurarse de tomar 50 gramos con la cucharada medidora.

Colocar la porción del queso sobre el pan.

Esparcir el queso uniformemente.

Bagui Milán



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.



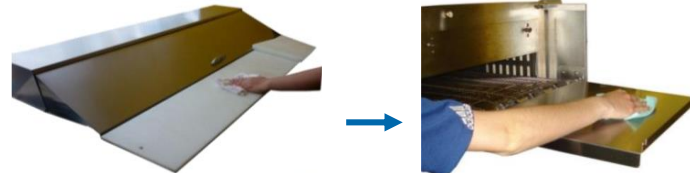
Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



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 Sabana	 1 pieza de pan tipo baguette	 3 tajadas de jamón de pavo	 2 rebanadas de Queso Sabana	 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 Doble Crema	 1 pieza de pan tipo baguette	 3 tajadas de jamón de pavo	 3 Rebanadas de queso doble crema	 Bolsa para Baguis

TRES QUESOS



JAMON SERRANO . Previamente se porcionan 50 gramos de jamón serano y se colocan en el pan, en toda la superficie.



Se adicionan 50 gramos de queso.



Se espera que salga de la gratinadora



Se saca del gratinador y se dobla, se sirve en 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.



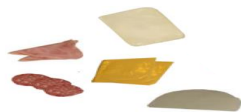
Tomar 3 rebanadas de jamón de pavo del recipiente en la mesa fría.



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 Sabana:
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 Doble Crema:
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: En el momento de servir asegurarse de tomar 50 gramos con la cucharada medidora.

Colocar la porción del queso sobre el pan.

Esparcir el queso uniformemente.

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.



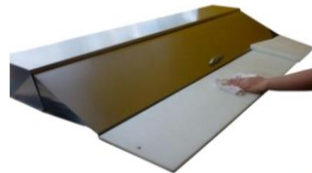
Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



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.



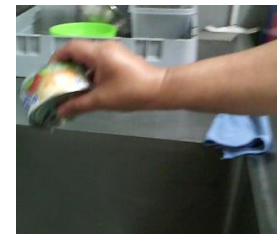
BAGUI DE ATUN

Producto	Ingredientes				
 <p>Bagui de Atún</p>	 <p>½ porción de pan baguette</p>	 <p>100 g lomo de atún en agua</p>	 <p>Apio picado</p>	 <p>Mayonesa, Salsa Inglesa y Salsa soya</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>

Bagui Atún



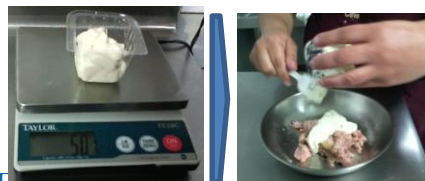
Alistar las materias primas a utilizar.



Abrir la lata de atún y escurrirla.



Pesar 5 gramos de salsa soya y 5 gramos de salsa inglesa.



Pesar 50 gramos de mayonesa y adicionarla al recipiente con el atún y revolver.



Sacar el atún de la lata y colocarlo en recipiente.



Mezclar en el recipiente con el atún.



Adicionar 25 g de apio picado (este debe conservarse en agua). Mezclar con los otros ingredientes hasta homogenizar.

A

Bagui de Atún

A



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 la mezcla de atún y adicionarla en el espacio que queda al quitar la miga.



Colocar el pan en la gratinadora.



Sacar la miga del centro del pan.



Colocar la mezcla de atún a lo largo de toda la superficie del pan



Colocar la otra parte del pan y servir en bolsa para baguis.



Producto	Ingredientes				
 <p data-bbox="396 832 525 892">Bagui de Vegetales</p>	 <p data-bbox="658 825 794 915">½ porción de pan baguette</p>	 <p data-bbox="832 846 1025 906">80g de mezcla de vegetales</p>	 <p data-bbox="1064 846 1483 906">Queso a elección: Sabana, Doble Crema, Crema o Campesino.</p>		 <p data-bbox="1561 832 1647 921">Bolsa para Baguis</p>

Coffe Tree

Bagui de Vegetales

RA-RE-BAGU-TRA-01



Sacar la mezcla de vegetales del congelador, previamente porcionada por 80 gramos.



Colocar en recipiente y adicionar agua para su descongelación. Asegurarse que se descongelen completamente, revolviendo con espátula.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación. Quitar la miga del centro.



Colocar el bagui en la gratinadora.



Colocar el queso a elección, de acuerdo a la cantidad establecida en las porciones para bagui. Si es queso crema colocar en forma de triángulo.



Llenar el centro del pan con la mezcla de vegetales.



Cuando salga, colocar la tapa del pan y tomar el bagui con guantes.



Guardarlo en la bolsa y entregarlo al cliente.

Bagui de Vegetales



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.

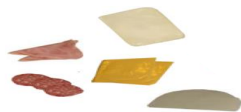


Tomar 3 rebanadas de jamón de pavo del recipiente en la mesa fría.



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

Coffe Tree

Bagui de Cuatro Quesos

RA-RE-BAGU-TRA-01



Producto	Ingredientes					
 <p data-bbox="401 815 523 911">Bagui de Cuatro Quesos</p>	 <p data-bbox="658 822 794 915">½ porción de pan baguette</p>	 <p data-bbox="823 815 977 936">3tajadas de queso doble crema</p>	 <p data-bbox="1016 822 1112 915">50 g de queso crema</p>	 <p data-bbox="1151 822 1277 915">50 g de queso campesino</p>	 <p data-bbox="1306 822 1489 886">3 tajadas de queso sabana</p>	 <p data-bbox="1561 829 1653 922">Bolsa para Baguis</p>

Bagui Cuatro Quesos



Porcionar previamente (porciones de 50 gramos) en tajadas rectangulares aproximadamente 4-.



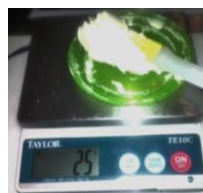
Colocar las tres tajadas de queso doble crema en forma triangular.



Adicionar tres tajadas de queso sabana colocándolas en dirección opuesta.



Untar el queso doble crema en la tapa del pan, con ayuda de una espátula. Asegurarse que el queso cubra toda la superficie del pan.



Pesar 50 gramos de queso crema con la ayuda de una espátula.



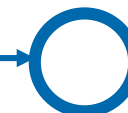
Colocar encima las 4 tajadas de queso campesino.



Colocar el bagui en la gratinadora.



Recoger el bagui de la gratinadora y guardar en la bolsa para baguis. Entregar al cliente.



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.



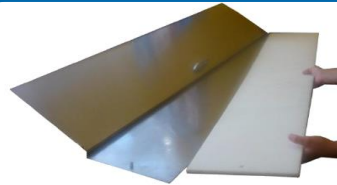
Presionar el botón que se encuentra en la base para retirar las cuchillas.



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.



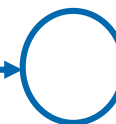
Colocarse guantes de plástico.



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.

Malas Practicas en la Preparación de Baguis



Adicionar complementos como cebolla y tomate.



Adición de queso en cantidades incorrectas - "al ojo" -



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.



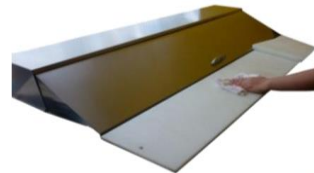
Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



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.



PORCIONES EXTRA PARA BAGUIS

Producto	Porción	Imagen
Jamón de Cerdo	2 rebanadas	
Jamón de Pavo	2 rebanadas	
Salami	3 rebanadas	
Jamón serrano	1 rebanada/ 25 gramos	
Queso Doble Crema	2 rebanadas	
Queso Sabana	1 rebanada	
Queso Crema	25 gramos	

TIPOS



CLÁSICO



PAVO



MILAN



ESPAÑOL



TRES QUESOS

Coffe Tree

Croissant Clásico

RA-RE-BAGU-TRA-01



Producto	Ingredientes			
 <p style="text-align: center;">Croissant Clásico Doble Crema</p>	 <p style="text-align: center;">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p style="text-align: center;">2 rebanadas de jamón Virginia de cerdo</p>	 <p style="text-align: center;">1 Tajada de Queso Doble Crema</p>	 <p style="text-align: center;">1 plato pastelero</p>
 <p style="text-align: center;">Croissant Clásico Queso Crema</p>	 <p style="text-align: center;">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p style="text-align: center;">2 rebanadas de jamón Virginia de cerdo</p>	 <p style="text-align: center;">1 Tajada de Queso Doble Crema</p>	 <p style="text-align: center;">1 plato pastelero</p>
 <p style="text-align: center;">Croissant Clásico Sabana</p>	 <p style="text-align: center;">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p style="text-align: center;">2 rebanadas de jamón Virginia de cerdo</p>	 <p style="text-align: center;">1 Tajada de Queso Sabana</p>	 <p style="text-align: center;">1 plato pastelero</p>

Croissant Clásico



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



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



Tomar dos rebanadas de jamón de cerdo del inserto de la mesa fría.



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



Colocar la segunda rebanada en forma triangular al lado de la primera,



Colocar la primera rebanada de jamón extendida sobre la superficie del croissant.

A

Croissant Clásico

A



Queso Sabana:
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 la rebanada de queso sobre el jamón.

A



Queso Doble Crema:
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Colocar la rebanada de queso evitando que se salga del contorno.

A

Queso Crema: En el momento de servir asegurarse de tomar 50 gramos con la cucharada medidora.



Colocar la porción del queso sobre el pan.

Esparcir el queso uniformemente.



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



Al salir el croissant, cogerlo con las pinzas y jalarlo a la bandeja de salida.



Colocar croissant en plato. Ubicar el plato a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el croissant al plato.



Tomar un plato pastelero.





















Colocar la tapa del pan sobre la base.

Coffe Tree

Croissant Milán

RA-RE-BAGU-TRA-01



Producto	Ingredientes				
 Croissant Milán Doble Crema	 1 pieza de pan tipo croissant	 1 rebanada de jamón Virginia de cerdo	 3 rebanadas de salami	 1 Tajada de Queso Doble Crema	 1 plato pastelero
 Croissant Clásico Queso Crema	 1 pieza de pan tipo croissant	 1 rebanada de jamón Virginia de cerdo	 3 rebanadas de salami	 1 Tajada de Queso Doble Crema	 1 plato pastelero
 Croissant Clásico Sabana	 1 pieza de pan tipo croissant	 1 rebanada de jamón Virginia de cerdo	 3 rebanadas de salami	 1 Tajada de Queso Sabana	 1 plato pastelero

Croissant Clásico



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



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



Tomar dos rebanadas de jamón de cerdo del inserto de la mesa fría.



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



Colocar la segunda rebanada en forma triangular al lado de la primera,



Colocar la primera rebanada de jamón extendida sobre la superficie del croissant.

A

Croissant Clásico

A



Queso Sabana:
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 la rebanada de queso sobre el jamón.

A



Queso Doble Crema:
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Colocar la rebanada de queso evitando que se salga del contorno.

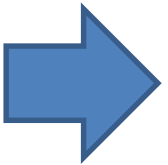
A

Queso Crema: En el momento de servir asegurarse de tomar 50 gramos con la cucharada medidora.



Colocar la porción del queso sobre el pan.

Esparcir el queso uniformemente.



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



Al salir el croissant, cogerlo con las pinzas y jalarlo a la bandeja de salida.



Colocar croissant en plato. Ubicar el plato a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el croissant al plato.



Tomar un plato pastelero.


















Colocar la tapa del pan sobre la base.

Coffe Tree

Croissant Español

RA-RE-BAGU-TRA-01



Producto	Ingredientes			
 <p>Croissant Español Doble Crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p>1 rebanada de jamón serrano</p>	 <p>1 Tajada de Queso Doble Crema</p>	 <p>1 plato pastelero</p>
 <p>Croissant Español Queso Crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p>1 rebanada de jamón serrano</p>	 <p>1 porción de Queso Doble Crema</p>	 <p>1 plato pastelero</p>
 <p>Croissant Clásico Sabana</p>	 <p>1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p>1 rebanada de jamón serrano</p>	 <p>1 Tajada de Queso Sabana</p>	 <p>1 plato pastelero</p>

Croissant Clásico



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



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



Tomar dos rebanadas de jamón de cerdo del inserto de la mesa fría.



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



Colocar la segunda rebanada en forma triangular al lado de la primera,



Colocar la primera rebanada de jamón extendida sobre la superficie del croissant.

A

Croissant Clásico

A



Queso Sabana:
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 la rebanada de queso sobre el jamón.

A



Queso Doble Crema:
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Colocar la rebanada de queso evitando que se salga del contorno.

A

Queso Crema: En el momento de servir asegurarse de tomar 50 gramos con la cucharada medidora.



Colocar la porción del queso sobre el pan.

Esparcir el queso uniformemente.



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



Al salir el croissant, cogerlo con las pinzas y jalarlo a la bandeja de salida.



Colocar croissant en plato. Ubicar el plato a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el croissant al plato.



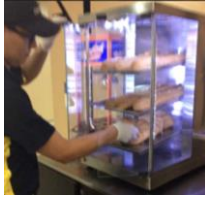
Tomar un plato pastelero.



Colocar la tapa del pan sobre la base.

Producto	Ingredientes				
 <p data-bbox="324 829 575 908">Croissant Tres Quesos</p>	 <p data-bbox="653 829 803 922">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="865 851 1010 901">1 Tajada de Queso Sabana</p>	 <p data-bbox="1107 843 1242 915">1 porción de Queso Doble Crema</p>	 <p data-bbox="1315 836 1445 908">1 Tajada de Queso Doble Crema</p>	 <p data-bbox="1518 843 1644 908">1 plato pastelero</p>

Croissant Tres Quesos



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



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



Tomar las rebanadas de queso sabana establecidas en la receta.



Colocar el queso sobre el pan, en forma centrada.



Tomar las rebanadas de queso crema establecidas en la receta.



Colocar la rebanada de queso de forma extendida.

A

Croissant Tres Quesos

A



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



Colocar la rebanada de queso sobre el jamón.



Queso Doble Crema:
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Colocar la rebanada de queso evitando que se salga del contorno.

Tomar el croissant con la pinza, y colocarlo en la bandeja de salida.



Colocar el croissant en la banda gratinadora, de manera paralela, con las mitades de pan separadas.



Colocar la porción del queso sobre el pan.

Queso Crema: Tomar 30 gramos con la cucharada medidora.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Tomar un plato pastelero y colocarlo a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora, empujando el croissant al plato.

