



Instruções de preparo

Produzimos pães de queijo com ingredientes selecionados para levar até você uma experiência memorável.

Elaboramos um passo a passo onde você seleciona o seu forno e tem acesso a informações de preparo. Em breve o cheirinho de pão de queijo estará no ar.





Dicas

Nós fazemos a receita, mas o preparo é com você. Veja algumas dicas importantes para que, juntos, possamos manter o sabor e a qualidade que você adora:

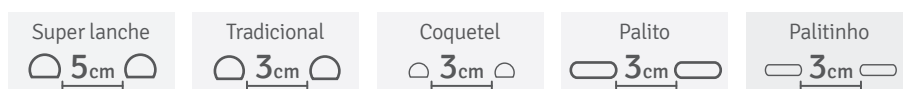
- Não assar em microondas.
- Não descongelar antes de assar.
- Levar ao forno somente depois de pré-aquecido.
- Não deixar pães muito próximos uns dos outros na assadeira.
- Não abrir o forno durante o assar.
- Não assar com outros produtos.
- Tirar quando estiver dourado.
- Quando prontos, não empilhar.



Forno industrial

Passo 1

Posicione os pães de queijo na forma mantendo a seguinte distância:

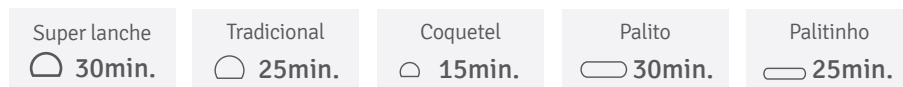


Passo 2

Pre-aqueça o forno a 150°C por 5min.

Passo 3

Mantendo a temperatura, asse os pães de queijo por:



Passo 4

Retire quando estiverem dourados. Deixe os pães de queijo descansarem por alguns minutos antes de manuseá-los. Na hora de expor, nunca empilhe os pães de queijo.



Forno convecção (fixo ou giratório)

Passo 1

Posicione os pães de queijo na forma mantendo a seguinte distância:

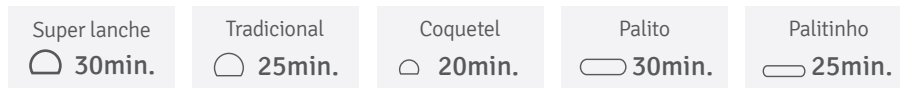


Passo 2

Pre-aqueça o forno a 180°C por 10min.

Passo 3

Mantendo a temperatura, asse os pães de queijo por:



Passo 4

Retire quando estiverem dourados. Deixe os pães de queijo descansarem por alguns minutos antes de manuseá-los. Na hora de expor, nunca empilhe os pães de queijo.



Forno a gás

Passo 1

Posicione os pães de queijo na forma mantendo a seguinte distância:

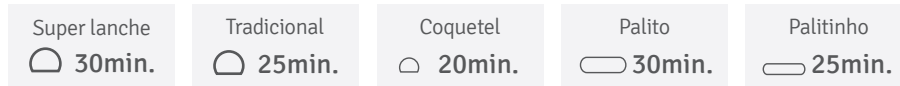


Passo 2

Pre-aqueça o forno a 200°C por 15min.

Passo 3

Mantendo a temperatura, asse os pães de queijo por:



Passo 4

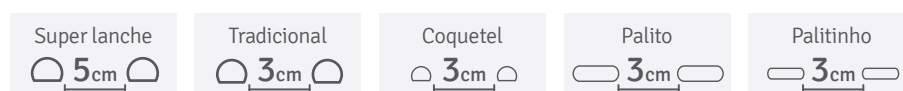
Retire quando estiverem dourados. Deixe os pães de queijo descansarem por alguns minutos antes de manuseá-los. Na hora de expor, nunca empilhe os pães de queijo.



Forno elétrico e convencional

Passo 1

Posicione os pães de queijo na forma mantendo a seguinte distância:



Passo 2

Pre-aqueça o forno a 200°C por 15min.

Passo 3

Mantendo a temperatura, asse os pães de queijo por:



Passo 4

Retire quando estiverem dourados. Deixe os pães de queijo descansarem por alguns minutos antes de manuseá-los. Na hora de expor, nunca empilhe os pães de queijo.

