



**Parmesão**

# INSTRUÇÕES DE PREPARO

## Recomendações importantes

- Não asse em micro-ondas.
- Não asse os pães de queijo com outros produtos e não abra o forno durante a cocção.
- Sempre leve do freezer direto ao forno.  
Caso sobre, feche bem o pacote e retorne ao freezer.
- A temperatura interna do forno pode ser diferente da indicada no painel. Solicite ao seu distribuidor a aferição do seu equipamento. É gratuito!
- O tempo de preparo pode variar entre modelos e marcas de fornos.

# Forno Industrial (elétrico ou gás)

1.

**5 cm**  
Superlanche

**3 cm**  
Tradicional

Posicione os pães de queijo na forma respeitando a distância ideal entre eles.

2.

Preaqueça o forno a 150°C por 5 min.

**150°C**

**5 min.**

3.

Asse a 150°C, conforme o tempo abaixo:

**30**

Superlanche

**25**

Tradicional

4.

Retire quando estiverem dourados e deixe os pães de queijo descansarem por alguns minutos antes de manuseá-los.

5.

Na hora de expor, nunca empilhe os pães de queijo.

# Forno de Convecção (fixo ou giratório)

1.

5 cm  
Superlanche

3 cm  
Tradicional

Posicione os pães de queijo na forma respeitando a distância ideal entre eles.

2.

Preaqueça o forno a 180°C por 10 min.

180°C

10 min.

3.

Asse a 180°C, conforme o tempo abaixo:

30

Superlanche

25

Tradicional

4.

Retire quando estiverem dourados e deixe os pães de queijo descansarem por alguns minutos antes de manuseá-los.

5.

Na hora de expor, nunca empilhe os pães de queijo.

# Forno Convencional (elétrico ou gás)



Posicione os pães de queijo na forma respeitando a distância ideal entre eles.



**Dica:** Só utilize a função “dourador” nos últimos 5 minutos.





## Air Fryer

**Preaqueça a air fryer a 150°C por 5 min.**



Posicione os pães de queijo ainda congelados **a 2 cm um do outro** para assarem uniformemente.



**Mantenha a temperatura (150°C),  
asse por aproximadamente 20 min.**  
Retire quando estiverem dourados.