

# Elaboración de Baguis

Tradicional



# Tipos de pan para Baguis

Los *baguettes* se pueden ofrecer en pan de tres distintos tipos: orégano-parmesano, blanco o integral.





# Proceso de elaboración Stopper Baguis Tradicional

## ELABORACIÓN DE BAGUIS

REALIZA LOS SIGUIENTES PASOS

- 1 TOMA
- 2 COLOCA
- 3 COLOCA
- 4 COLOCA
- 6 COLOCA
- 7 COLOCA
- 8 CALIENTA
- 9 COLOCAR

- CLÁSICO
- CLUB
- MILÁN
- ITALIANO
- PAVO
- CHORIZO ESPAÑOL
- ESPAÑOL
- CHICKEN CRUNCH
- RES
- BBQ BEEF
- TRES QUESOS
- POLLO BBQ

**PAN**  
(Previamente cortado)  
Blanco / Integral /  
Parmesano / Multigrano

- JAMÓN DE CERDO (4 REBANADAS)
- JAMÓN DE CERDO (3 REBANADAS)
- JAMÓN DE PAVO (3 REBANADAS)
- JAMÓN SERRANO (3 REBANADAS)
- PALOMITAS DE POLLO (80g FRITO)
- FRÍJOLES (40g)
- QUESO MANCHEGO (50g)
- POLLO (80g)

- POLLO (45g)
- SALAMI (5 REBANADAS)
- CHORIZO ESPAÑOL (4 REBANADAS)
- BRISKET DE RES (80g)
- QUESO AMERICANO (3 REBANADAS)
- SALSA BBQ (40g)

- TOCINO (2 PIEZAS)
- PEPERONI (5 REBANADAS)
- TOCINO (2 PIEZAS)
- PULPA DE AGUACATE (40GR)
- SALSA BBQ (80GR)

- QUESO ELEGIDO**
- QUESO MANCHEGO (1 PORCIÓN DE 50g)
  - QUESO AMERICANO
  - QUESO PHILADELPHIA (1 PORCIÓN DE 50g)
  - QUESO PHILADELPHIA (1 PORCIÓN DE 50g)

En Horno Lincoln (Gratinadora) u Horno Rational

Aderozo Elegido  
Sobre la tapa superior

BAGUI EN BOLSA O EN CHAROLA

EXTRAS	CANTIDAD
Jamón de cerdo	2 rebanadas
Jamón de pavo	2 rebanadas
Jamón serrano	1 rebanada
Salami	4 rebanadas
Tocino	2 piezas
Manchego	25 gramos
Philadelphia®	25 gramos
Aguacate	40 gramos
Americano	2 rebanadas
Pollo	45 gramos
Salsa BBQ	45 gramos
Salsa Allitas	45 gramos
Chorizo Español	3 rebanadas
Pepperoni	3 rebanadas
Brisket de Res	40 gramos
Frijoles	40 gramos

# Elaboración de Baguis

cinépolis

## Pizza *Pepperoni*

Producto	Ingredientes
 Bagui Pizza Pepperoni	 1 pieza de pan <i>baguette</i> elegido por el cliente (blanco, integral u orégano-parmesano)  1 bolsa para Baguis  Aderezo pizza (50 g)  2 rebanadas de queso manchego  12 rebanadas de <i>pepperoni</i>

## Pizza Hawaiana

Producto	Ingredientes
 Bagui Pizza Hawaiana	 1 pieza de pan <i>baguette</i> elegido por el cliente (blanco, integral u orégano-parmesano)  1 bolsa para Baguis  Aderezo pizza (50 g)  2 rebanadas de queso manchego  4 rebanadas de jamón Virginia de cerdo  Piña (80 g) 

cinépolis

cinépolis

# Recetario colocación de Ingredientes para Bagui

## Jamón Virginia y de Pavo

Dobla las rebanadas en forma de triángulo, colócalas en un mismo sentido y distribúyelas de manera que cubran la base del pan.



## Jamón Serrano

Coloca las rebanadas de jamón sobre la base del pan, distribuidas de manera que cubran toda la superficie.



## Tiras de Pollo

Coloca las tiras de pollo en la base del pan, distribuidas uniformemente y en forma paralela.



## Queso Philadelphia

Coloca las mitades del queso en sentidos opuestos sobre la tapa del pan. No debes untar.



## Queso Americano

Dobla las rebanadas en forma de triángulo y colócalas en un mismo sentido evitando que salgan del contorno de la base del pan.



## Queso Manchego

Coloca las rebanadas a lo largo sin romperlas y colócalas evitando que salgan del contorno de la base del pan.



# Recetario colocación de Ingredientes para Bagui

cinépolis.

## Pulpa de Aguacate

Tomar la tapa del pan y colocar la pulpa de aguacate distribuyéndolo uniformemente.



## Frijoles Bayos

Colocar los frijoles bayos con la mamila sobre la base del pan.



## Res

Coloca una porción de carne de res y esparcir la carne sobre los frijoles.



## Salsa Pizza

Distribuir uniformemente una porción de salsa para pizza en la base y tapa del pan.



cinépolis.

# Elaboración de Bagui Pizza Hawaiana



Sacar del exhibidor una pieza del pan elegido por el cliente

Separar las dos piezas de pan

Colocar la salsa pizza sobre la base y la tapa del pan (25 gr en c/u).

Colocar 2 rebanadas de jamón de cerdo sobre la salsa de pizza, en cada pan (4 en total)

Colocar 40 gr de piña en cada pan (80 gr en total), distribuyéndolas de manera uniforme.



Colocar 2 rebanadas de queso manchego, encima de la piña, en cada pan (4 en total)

Colocar el aderezo elegido por el cliente con movimientos en zigzag

Colocar las mitades de pan separadas, en la banda de la gratinadora o en el horno

Colocar ambos panes, por separado en un plato y entregar al cliente

# Elaboración de Bagui Pizza Pepperoni



Sacar del exhibidor una pieza del pan elegido por el cliente



Separar las dos piezas de pan



Colocar la salsa pizza sobre la base y la tapa del pan (25 gr en c/u).



Colocar 2 rebanadas de queso manchego sobre la base y sobre la tapa.



Colocar 6 rebanadas de pepperoni, sobre la base y sobre la tapa.



Colocar el aderezo elegido por el cliente con movimientos en zigzag



Colocar las mitades de pan separadas, en la banda de la gratinadora o en el horno



Colocar ambos panes, por separado en un plato y entregar al cliente

cinépolis

## Guía para calentar Baguis en Horno Lincoln (Gratinadora)

### 1 TIPO DE BAGUI A CALENTAR

BAGUI PAVO  
BAGUI MILÁN  
BAGUI CLÁSICO  
BAGUI ESPAÑOL  
BAGUI TRES QUESOS  
BAGUI ITALIANO  
BAGUI CHORIZO ESPAÑOL

### 2 VECES QUE PASA POR EL HORNO

1 VEZ

### 3 VERIFICA Y COLOCA LA SIGUIENTE TEMPERTURA AL HORNO

260° C

### 4 MINUTOS QUE DEBE PASAR EL BAGUI DENTRO DEL HORNO

1 MINUTO

BAGUI CLUB  
BAGUI POLLO BBQ

2 VECES

2 MINUTOS

cinépolis.

cinépolis.

**¡G R A C I A S!**

cinépolis.

cinépolis.