

Elaboración de Baguis

Tradicional



Tipos de pan para Baguis

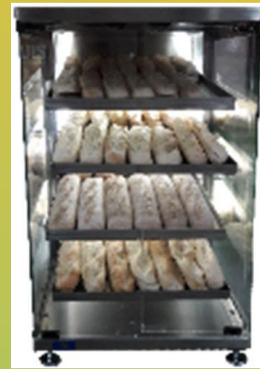
Los *baguettes* se pueden ofrecer en pan de tres distintos tipos: orégano-parmesano, blanco o integral.



Proceso de elaboración

1. Tomar del exhibidor una pieza del pan elegido por el cliente, seguir el orden indicado en

Método PEPS para la rotación de pan.



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



3. Preparar el o los baguettes colocando los ingredientes de acuerdo a las receta de cada tipo.



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



5. Al salir el Bagui de la gratinadora o del horno, coloca la tapa del pan sobre la base usando las pinzas.



6. Colocar empujando el Bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



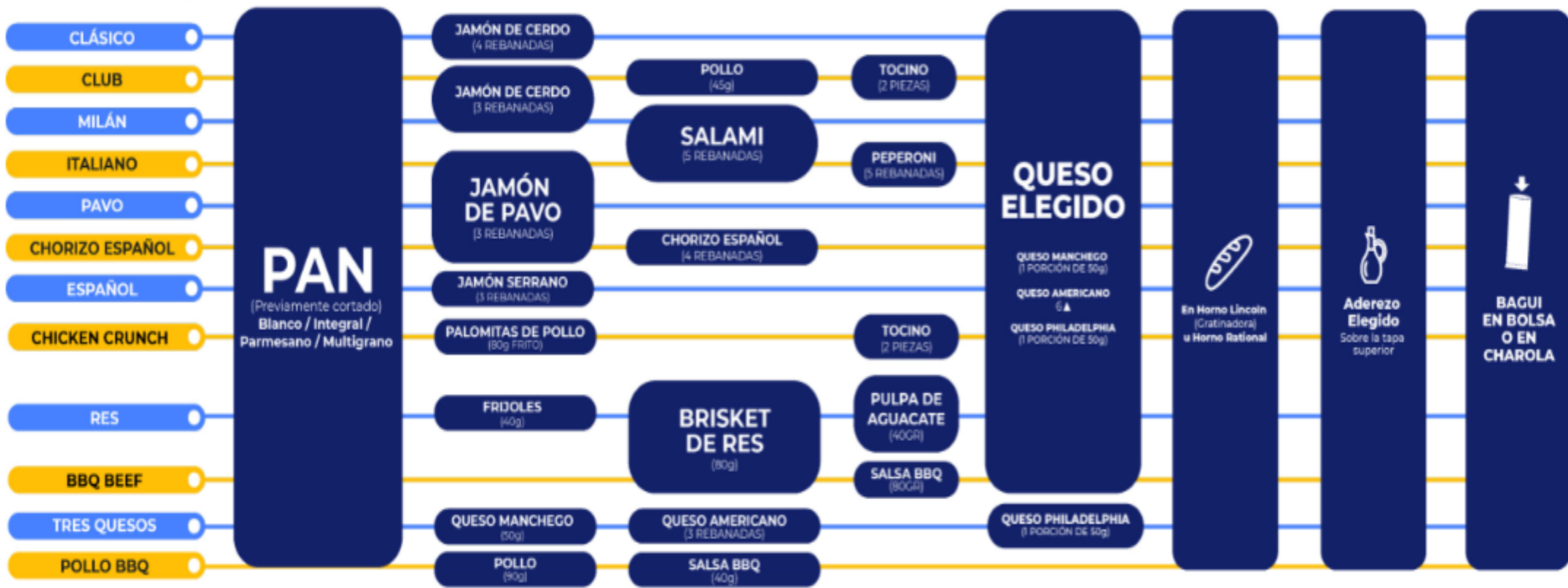
Nota: Si el cliente lo pide, el Bagui se le puede servir en plato para crepas.

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



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

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) 

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

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.



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

cinépolis

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 las 4 rebanadas de jamón a lo largo de la base y tapa del pan. Deben colocarse 2 rebanadas en cada parte.

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

Guía para calentar Baguis en Gartinadora

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
CHAPATA CLUB
CHAPATA POLLO BBQ

2 VECES

2 MINUTOS

¡GRACIAS!

cinépolis