

Inicio - Pandebono/Rosca

PESADO

Selección minuciosa y medición exacta de los insumos primarios: almidón, queso costeño, margarina, arepa y harina. Cada componente se pesa de forma individual para asegurar el equilibrio óptimo de la fórmula tradicional, fundamental para la textura característica del producto final.

MEZCLADO

Incorporación progresiva de los ingredientes en la mojadora, iniciando con la integración de los elementos secos y continuando con la adición de los componentes grasos. El proceso busca la formación de una masa homogénea con la elasticidad y consistencia apropiadas para el pandebono y la rosca.

AMASADO

Refinamiento de la masa mediante pasadas sucesivas en el cilindro, favoreciendo el desarrollo de las proteínas y la incorporación uniforme del queso costeño. Este proceso resulta fundamental para obtener la textura esponjosa interior y ligeramente crujiente exterior que caracteriza a estos productos.

MOLDEADO

Distribución de la masa sobre superficie enharinada y corte preciso según formato: porciones circulares completas para pandebono y formato anular (con orificio central) para las rosas, dándoles su característica forma de aro. Las piezas son dispuestas en bandejas separadas, respetando el espacio necesario para su expansión durante la cocción. Cada producto recibe su forma distintiva mediante técnicas manuales específicas que garantizan la uniformidad del producto final.

HORNEADO

Cocción secuencial en dos fases diferenciadas: primera etapa de 10 minutos a 280°C con calor predominante superior (techo), seguida de una segunda fase de 10 minutos adicionales a 180°C con calor predominante inferior (piso). Este método dual permite el desarrollo óptimo de la costra exterior mientras garantiza una cocción uniforme del interior. Al finalizar, los productos son trasladados inmediatamente a los escaladeros de ventas, exhibiendo su característico aroma y textura.

Área de ventas

Inicio - Almojabana

PESADO

Dosificación precisa de los ingredientes base: almidón, queso, cuajada, leche en polvo, colmaiz, azúcar y harina, asegurando balance óptimo.

MEZCLADO

Homogeneización controlada de los componentes en tiempo específico para preservar propiedades de la cuajada y queso.

AMASADO

Acondicionamiento estratégico de la masa para distribución uniforme de sólidos lácteos y mejora de consistencia.

MOLDEADO

Conformación artesanal de piezas individuales, garantizando formato tradicional y textura auténtica del producto.

HORNEADO

Cocción a 150°C para desarrollo de estructura característica: exterior ligeramente crocante e interior suave con notas lácteas. Al finalizar, los productos son trasladados inmediatamente a los escabileros de ventas.

Área de ventas

Inicio - hojaldre

PESADO

Selección y dosificación precisa de los insumos según formulación establecida. Se cuantifica individualmente cada componente (margarina, harina, sal, azúcar, huevos, esencia de margarina, queso, cuajada, jamón, piña, levadura) mediante sistema de pesaje calibrado para garantizar exactitud en las proporciones.

MEZCLADO

Integración secuencial de componentes en el equipo mezclador hasta alcanzar una masa preliminar de consistencia óptima. El proceso facilita la hidratación de la harina, activación de la levadura y la distribución homogénea de los ingredientes funcionales.

AMASADO

Desarrollo estructural de la masa mediante dos pasadas dobles consecutivas en el cilindro. Este método específico favorece la formación estratificada característica del producto, generando múltiples capas intercaladas que proporcionarán textura y volumen.

MOLDEADO

Segmentación de la masa laminada y conformación específica según variedad: porciones para croissant (reellenas con queso), hawaiano (complementado con queso, jamón y piña) y quesadilla (incorporando su relleno de queso). Cada pieza recibe su formato distintivo mediante técnicas manuales de precisión.

FERMENTADO

Proceso de reposo controlado donde actúa la levadura incorporada en la masa. Este periodo reducido permite una fermentación moderada que aporta ligereza a la estructura laminar sin comprometer la estratificación característica del hojaldre. Se desarrollan sutilmente aromas y sabores propios del proceso fermentativo.

HORNEADO

Cocción de las piezas moldeadas a 170°C durante 15 minutos. Las bandejas se introducen en el horno precalentado para lograr la correcta cocción y desarrollo de las capas características del hojaldre. Después del horneado, los productos se transportan a los escabiladeros de ventas.

Área de ventas

Inicio - Integral

PESADO

Selección y dosificación exacta de premezcla integral, harina de trigo, sal, azúcar, mantequilla y levadura. Cada ingrediente se pesa individualmente para garantizar proporciones óptimas.

MEZCLADO

Incorporación sistemática de ingredientes hasta obtener masa homogénea con características específicas para panificación integral.

AMASADO

Refinamiento mediante pasadas programadas que potencian el desarrollo del gluten y la incorporación de fibras presentes en la premezcla integral.

MOLDEADO

Porcionado y formado manual de piezas, ajustando técnica para masas integrales que presentan textura diferenciada por su contenido en fibra.

FERMENTADO

Proceso controlado de fermentación que requiere mayor tiempo por la presencia de fibras que modifican la actividad de la levadura sobre la masa integral.

HORNEADO

Cocción a 150°C por 25 minutos. Tras finalizar, el producto es transferido a los escabiladeros de ventas.

Área de ventas

Inicio - hojaldre chicharrón

PESADO

Selección de materia prima de acuerdo a la fórmula, para su posterior pesado en la gramera. Se pesa cada ingrediente de manera individual (margarina, harina, sal, azúcar, huevos, esencia de banano, esencia de vainilla, cernido de guayaba).

MEZCLADO

Incorporación de todos los ingredientes previamente pesados en la mojadora. Se mezclan hasta obtener una masa homogénea con la textura apropiada para el siguiente proceso.

AMASADO

Refinamiento de la masa mediante sistema específico para hojaldre: una pasada sencilla seguida de una pasada doble, luego otra pasada sencilla y finalmente otra pasada doble. Este proceso crea las características capas del hojaldre.

MOLDEADO

Después del proceso de amasado en el cilindro, se procede a rellenar la masa con el cernido de guayaba previamente preparado. Después se porciona de forma manual la masa utilizando cuchillo. Cada porción se pesa con la gramera para garantizar uniformidad. Posteriormente se dispone en bandejas previamente acondicionadas.

FERMENTADO

Después del proceso de amasado en el cilindro, se procede a rellenar la masa con el cernido de guayaba previamente preparado. Después se porciona de forma manual la masa utilizando cuchillo. Cada porción se pesa con la gramera para garantizar uniformidad. Posteriormente se dispone en bandejas previamente acondicionadas.

HORNEADO

Cocción de las piezas moldeadas a 160°C durante 35 minutos. Las bandejas se introducen en el horno precalentado para lograr la correcta cocción y desarrollo de las capas características del hojaldre. Después del horneado, los productos se transportan a los escabileros de ventas.

Área de ventas

Inicio - moje tradicional

PESADO

Selección de materia prima de acuerdo a la fórmula, para su posterior pesado en la gramera. Se pesa cada ingrediente de manera individual (margarina, harina, sal, azúcar, huevos, maggi, levadura, queso costeño).

MEZCLADO

Incorporación de todos los ingredientes previamente pesados en la mojadora. Se mezclan hasta obtener una masa homogénea con la textura apropiada para el siguiente proceso.

AMASADO

Refinamiento de la masa mediante 5-6 pasadas por el cilindro para mejorar su elasticidad, textura y estructura. Este proceso optimiza las propiedades de la masa para facilitar el moldeado posterior.

MOLDEADO

Porcionado manual de la masa utilizando cuchillo. Cada porción se pesa con la gramera para garantizar uniformidad. Posteriormente se moldea manualmente y se dispone en bandejas previamente acondicionadas.

FERMENTADO

Reposo controlado de las piezas moldeadas en el escaladero para permitir la acción de la levadura. Durante este periodo se desarrollan aromas, sabores y se incrementa el volumen de la masa debido a la producción de CO₂.

HORNEADO

Cocción de las piezas moldeadas a 150°C. Las bandejas se introducen en el horno precalentado con tiempos diferenciados según precio de venta: pan aliñado de (\$600, \$1.000 y \$2.000) y pan agridulce de (\$1.500) por 20 minutos; pan aliñado de mayor precio (\$3.000, \$5.000 y \$10.000) por 30 minutos. Después del horneado, los productos se transportan a los escaladeros de ventas.

Área de ventas