

SHAKEY'S PEPPERONI PIZZA TWISTS™

**ENGLISH AND SPANISH
GRAPHIC PROCEDURE**



 [Click or Scan to view the video](#)



SHAKEY'S PEPPERONI PIZZA TWISTS™ GRAPHIC PROCEDURE

✓ **IMPORTANT:** to prepare the **Shakey's Pepperoni Pizza Twists** is important follow the instructions, it's very similar to Pan Pizza procedure, but to create the perfects Pepperoni Pizza Twists is necessary divide the procedure in two segments: pre-make and make.

PEPPERONI PIZZA TWIST (4 orders)	
Ingredients/Tools	Measurement
Medium pan pizza dough	2 doughs
Pizza Sauce (3oz. spoodle)	1 spoodle
Mozzarella Cheese (Bottom)	4 oz.
Mozzarella Cheese (Top)	1 oz.
Pepperoni (count)	32
14x14 Silicone Sheet	2 Sheets
Pizza Knife	1

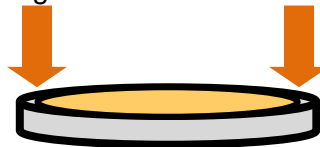
PREPARATION INSTRUCTIONS

PRE-MAKE

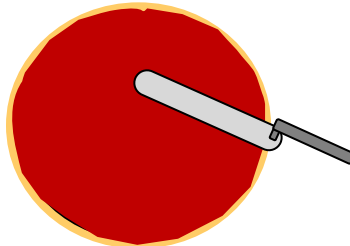
1. Take two fresh **Pan Doughs** (made the same day) and release the air bubbles under, by pressing lightly on the dough and working bubble towards the edge. Do not remove dough from the Pan.



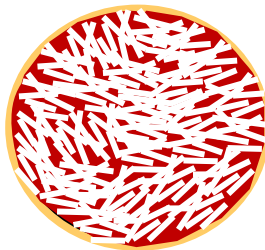
2. **Push down** the dough edge with your fingers, to create a uniform surface on the dough. Repeat this step with both Doughs.



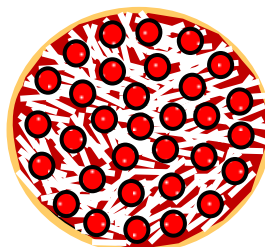
3. Using a Spatula, **Spread Sauce** evenly on the first Dough keeping a ¼" clean edge free of sauce.



4. Place 4 oz. of **Mozzarella Cheese** on sauce ensuring to spread evenly.

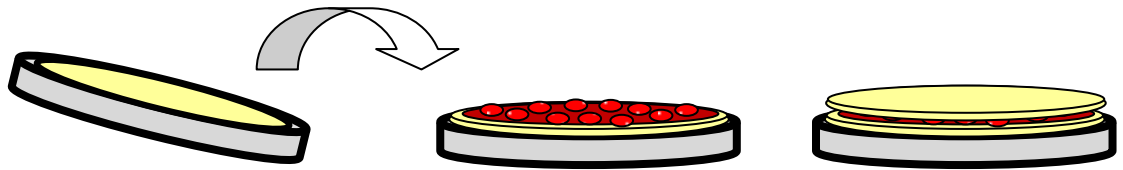


5. Add Pepperoni (32 pieces).

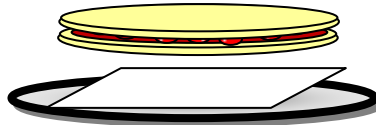




6. **Flip** the 2nd **dough** on top of the 1st **dough** with sauce, making sure oil side is up creating a “Double Pizza”.



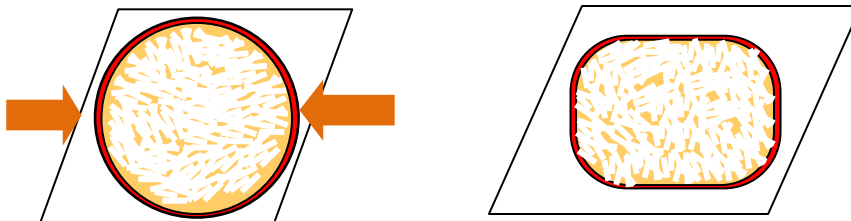
7. **Flip** the “Double Pizza”, from the original pan onto a 14x14 Silicone Sheet.



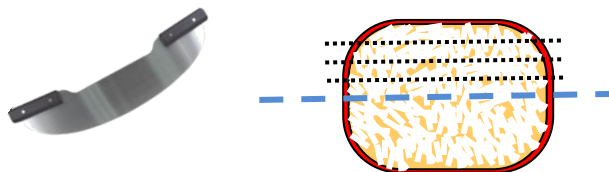
8. **Add** 1 oz. of mozzarella cheese on top spreading evenly.



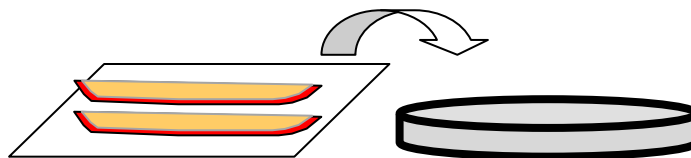
9. **Compress** two sides of the “Double Pizza” forming a rectangle.



10. Cut 7 times length wise, start in the middle and finish on the edge, **creating 8 strips**. Use a clean Pizza Knife.



11. Using the **Silicon Sheet** for support, **place** the **Strips** in a clean and dry **Large Deep Dish Pan**. **Cover, label and store** the prepared pizza strips in refrigeration at 40°F **until ordered**. Shelf life is only good for the day. Toss any remaining twists at closing.

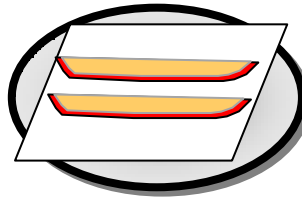


Once we have Pizza Strips, we are ready to make an appetizing **Shakey's Pepperoni Pizza Twists** order.

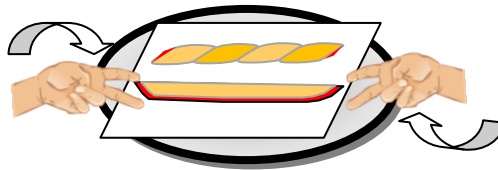


MAKE AN ORDER

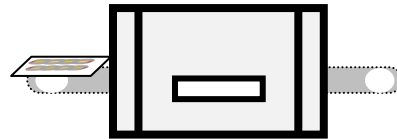
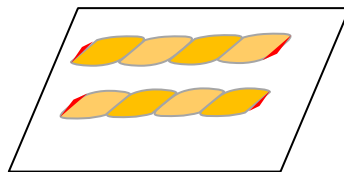
1. To prepare one order, remove two Pizza Strips from the refrigerator.
2. Place the strips on a clean and sanitized aluminum tray covered with a 14x14 Silicone Sheet.
Note: Depending of the order, you can use a half of the sheet.



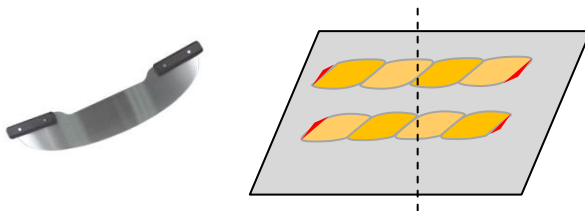
3. Doing a twisting motion, take both ends of the strip and twist. Do this three times to create the Pepperoni Pizza Twists. Repeat this procedure with each strip.



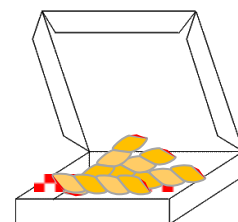
4. **Conveyor Oven:** Place Twists with silicone sheet on conveyor on thin crust setting and **bake for 5-7 minutes**. Pizza Twists will be ready when it has a firm texture and golden brown.
Deck Oven: Place Twists with silicone sheet directly on Deck and **bake for 5-7 minutes**. Pizza Twists will be ready when it has a firm texture and golden brown. *May need to use a metal pizza pan to prevent too much browning on the bottom of the twists.



5. Remove from oven using a pizza paddle and cut the Pepperoni Pizza Twists in half.



6. **Place the 4 halves** on red/white checked paper in a small **Black Basket**. **For To-Go Orders use a Single Pizza Box with checked paper.**





SHAKEY'S PEPPERONI PIZZA TWISTS™ PROCEDIMIENTO GRAFICO

✓ **Importante:** para preparar los **Shakey's Pepperoni Pizza Twists** es importante seguir las instrucciones, estas son muy similares al procedimiento para hacer una **Pan Pizza**, pero para crear los perfectos **Pepperoni Pizza Twists** es necesario dividir el procedimiento en dos segmentos: **pre-cocinado y cocinado.**

PEPPERONI PIZZA TWIST (4 Ordenes)	
Ingredientes/Herramientas	Cantidad
Masa para Pan Pizza Mediana	2 Masas
Salsa para Pizza (3oz)	1 Cucharada
Queso Mozzarella (Abajo)	4 oz.
Queso Mozzarella (Encima)	1 oz.
Pepperoni (Piezas)	32 Piezas
14x14 Hojas de Silicón	2 Hojas
Cuchillo para Pizza	1

INSTRUCCIONES DE PREPARACION

PRE-COCINADO

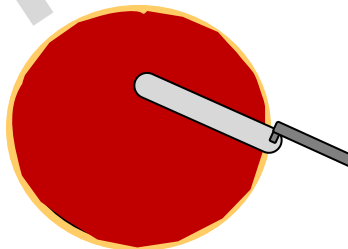
1. Tome las dos Masas frescas para **Pan Pizza Medianas** (hechas el mismo día) y libere las burbujas de aire de abajo, presionando ligeramente la masa y haciéndolo hacia el borde. No remueva la masa de la charola (cazuela).



2. **Presione el borde de masa** con sus dedos, para crear una superficie uniforme en la masa. Repita este paso con ambas masas.



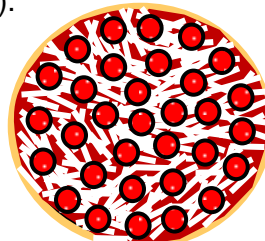
3. Usando una **Espátula**, vierta **Salsa** uniformemente sobre la primera masa dejando ¼" del borde limpio libre de salsa.



4. **Agregue 4 oz. de Queso Mozzarella** sobre la salsa, asegurándose distribuirlo uniformemente.

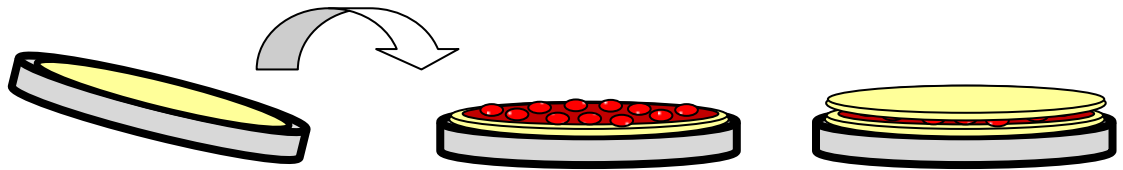


5. **Agregue Pepperoni** (32 piezas).

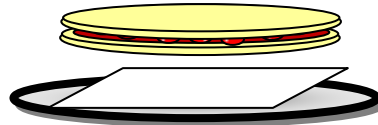




6. **Volteé** la Segunda Masa (limpia) arriba sobre la primera masa con salsa, asegurándose que el lado del aceite quede hacia arriba creando una **“Doble Pizza”**.



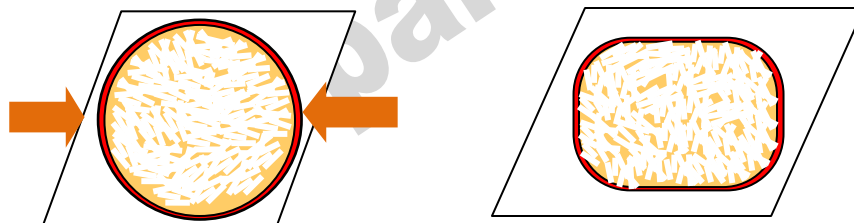
7. **Volteé** la **“Doble Pizza”**, de la Cazuela original sobre una Charola de aluminio con una 14x14 Hoja de Silicón.



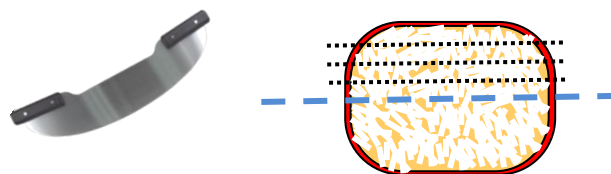
8. **Añada 1 oz de Queso Mozzarella** sobre la superficie y distribuya uniformemente.



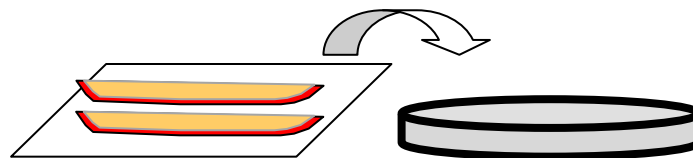
9. **Comprima** dos lados de la **“Doble Pizza”** formando un rectángulo.



10. **Corte** 7 veces hacia lo largo, comenzando en medio y finalizando en la orilla, creando 8 tiras. Utilice un **Cuchillo para Pizza** limpio.



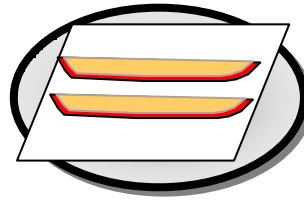
11. Usando una hoja de silicón como soporte, coloque las **Tiras** en una Cazuela Grande de Pan Pizza limpia y seca. Tápela y etiquétela con la fecha y hora y almacene las tiras de pizza preparadas en refrigeración a 40 °F hasta que se ordenen. La Caducidad es solo por ese día. Deseche todo el remanente de Twists que sobren al finalizar el día.



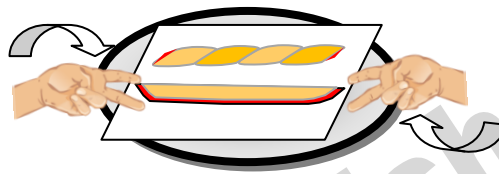
Una vez que tenemos Tiras de Pizza, estamos listos para crear una orden de deliciosos **Shakey's Pepperoni Pizza Twists**.

COCINAR UNA ORDEN

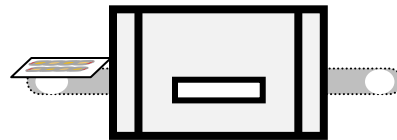
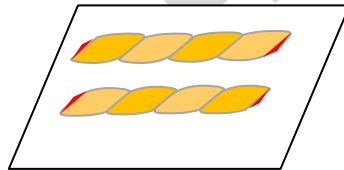
1. **Para preparar una orden**, remueva **dos** Tiras de Pizza del refrigerador.
2. Coloque las tiras sobre una limpia y desinfectada charola de aluminio con una 14x14 Hoja de Silicón. **Nota:** dependiendo de la orden, puede usar solo la mitad de la hoja.



3. Haciendo un movimiento, gire las tiras, tomando cada una de los dos extremos y retuerza. Repita este movimiento tres veces con cada tira para crear los **Pepperoni Pizza Twists**.

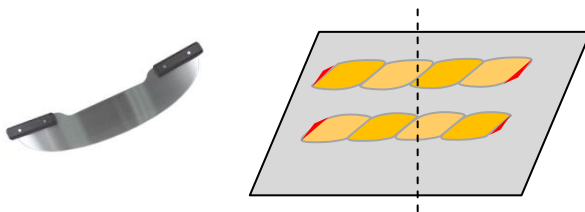


4. Si cocina con **Horno de Banda** (Conveyor Oven): Coloque los Twists con una hoja de silicón sobre la banda directamente en modo de cocinar Thin Pizza, y hornee por 5-7 minutos.
Horno Convencional (Deck Oven): Coloque los Twists con una hoja de silicón directamente sobre la cubierta, y hornee por 5-7 minutos. *Puede necesitar una charola de aluminio para evitar que se doren demasiado en la parte inferior de los Twists.



Los Pizza Twists estarán listos cuando tengan una textura firme y un color Dorado.

5. **Retire** del horno usando una pala para pizza y corte los Pepperoni Pizza Twist a la mitad.



6. Coloque cuatro mitades en una canasta chica con papel decorado Rojo y Blanco (Checked Paper). **Para órdenes para llevar** use una Caja de Pizza Individual con papel decorado Rojo y Blanco.

