



Código
DOU-GUI-2015A

Actualización
Junio/2015

Guía de la Estación de **Masa**

8

Este material de entrenamiento contiene estándares y procedimientos para el Sistema de Shakey's® que se relaciona con la marca Shakey's®, específicamente con la calidad de los productos que el público asocia con la marca de Shakey's®. Otro tipo de contenido es con la finalidad de asesoramiento y sugerencia en las operaciones. Usted debe consultar con el gerente en funciones o el dueño de la franquicia si usted tiene preguntas acerca de las operaciones del restaurante. Para fines de entrenamiento solamente. All Rights Reserved © 2015 Shakey's USA, Inc.

Spanish



Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

Descripción del Puesto

Un preparador de Masa para Pizza (**Dough Maker**) prepara masa conforme los estándares de Shakey's®, asegurándose de la fermentación, etiquetado, fecha, y rotación de producto. Abrir y cerrar la estación de trabajo, y almacena todos los productos apropiadamente como corresponda. Asegura un apropiado mantenimiento y limpieza del equipo y del área de amasado.

Las siguientes responsabilidades pueden variar dependiendo de la tienda o sucursal y de las horas de trabajo:

- Coordina y desempeña los procesos de apertura/cierre y limpieza de las áreas de su Estación de trabajo.
- De manera segura y efectiva operar el equipo de la cocina (masa) y utensilios.
- Actualiza, Sigue, y completa la tabla diaria de uso de masa (Daily Dough Usage chart).
- Verifica con el manager en turno que se hayan suficientes masas para el resto del día.
- Se asegura de almacenar apropiadamente y rotar de los productos antes de marcar su salida en el reloj.
- Cumplir con las prácticas de Servicio Seguro (ServSafe®) en lo que respecta a la limpieza personal y manipulación de alimentos.





Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

Herramientas de Preparación y Mantenimientos de la Estación de Trabajo

 <p>Desinfectante y Blanqueador Cubeta-Desinfectante Desinfecte para remover gérmenes, no solo limpie.</p>	 <p>Toallas de Limpieza Para Cubeta-Desinfectante Siempre tenga las toallas para limpieza dentro de la solución desinfectante antes de limpiar sus utensilios y mesa de preparaciones.</p>	 <p>Toallita Desinfectante Para desinfectar termómetros</p>
 <p>Separador de Charolas (Tapas) Para almacenar/estibar pan pizza.</p>	 <p>Sartén para Pan Pizza (Pizza Gruesa) Para hacer y almacenar Pan Pizza.</p>	 <p>Báscula para Onzas y Libras Para pesar harina y masa.</p>
 <p>Termómetro Utilícelo para revisar la temperatura del Congelador y del Cámara de Refrigeración (Walk-In)</p>	 <p>Contenedor de acero inoxidable Mantenga la harina de arroz sobre la mesa de preparación.</p>	 <p>Hoja de Polivinilo (Plástico) Para envolver la masa para pizza.</p>
 <p>Cepillo removedor de harina Para despolvar la harina extra de la mesa de preparación de masa.</p>	 <p>Contenedores Cuadrados Para almacenar harina de arroz, Harina de Shakey's®, Empanizador etc. En el cuarto de amasado.</p>	 <p>Bolsas Plásticas de Seguridad para Alimentos Para almacenar masa preparada y "Starter" (masa de inicio) en la cámara de refrigeración.</p>
 <p>Cuchillo para Pelar Para cortar la masa para pizza.</p>	 <p>Carro Utilitario (Utility Cart) Muy Importante: Utilice un carro de servicio o solicite ayuda para mover más de 20 libras.</p>	 <p>Papel de Silicón Para envolver masa para Thin Crust pizza.</p>
 <p>Aros para Cortar Para cortar masa para Pizza.</p>	 <p>Cronometro Úselo para revisar la temperatura correcta de fermentado en una masa para pizza gruesa.</p>	 <p>Etiquetas Rotables para Alimentos Para etiquetar con la fecha la masa preparada.</p>
 <p>Contenedor Graduado Úselo para medir agua.</p>	 <p>Charola de aluminio Para almacenar/envolver masa de pizza cortada.</p>	 <p>Batidor Para mezclar agua y levadura (yeast).</p>
 <p>Guantes Desechables para Manipular Alimentos. Siempre: cuando usted se encuentre en contacto con comida.</p>	 <p>Bomba para dispensar de 1oz Para dispensar aceite.</p>	 <p>Contenedor plástico para Gris y Blanco (bustub) para alimentos solamente Para almacenar masa preparada o</p>



Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

 Cucharon de pastico Para espolvorear harina de arroz.	 Guantes de seguridad para cortar Cuando utilice un cuchillo.	"starter" (masa de inicio), y almacene en el cuarto de refrigeración (walk-in). Gris: masa lista para pizza delgada Blanco: "Starter" de masa para pizza gruesa
--	---	---

Ingredientes

Nombre	Preparación	Vida Útil y Almacenamiento
 Agua tibia (Warm Water)	Utilice agua tibia de acuerdo a la temperatura de la Masa para Pizza delgada y gruesa	-
 Aceite (Oil)	Use para enaceitar recipientes para pizza gruesa (Pan Pizza)	Revise la fecha de la etiqueta original
 Mezcla de Harina para Masa Delgada (Shakey's® Thin Crust Dough)	Shakey's® Masa Delgada (Thin Crust Dough) Incluye todos los ingredientes en una bolsa, solamente requiere agregar la cantidad correcta de agua y levadura fresca (fresh yeast).	Revise la fecha de la etiqueta original
 Mezcla de Harina para Masa Gruesa (Shakey's® Pan Crust Dough)	Shakey's® Masa Gruesa (Pan Dough) Incluye todos los ingredientes en una bolsa, solamente requiere agregar la cantidad correcta de agua y levadura fresca (fresh yeast).	Revise la fecha de la etiqueta original
 Harina de Arroz (Rice Flour)	Harina de Arroz (Rice flour) es usada para la masa durante el proceso de enrollado, la harina de arroz tiene muchas propiedades de absorción de humedad con la cual ayudará a evitar que la masa se pegue sin afectar la calidad de la harina y o masa.	Revise la fecha de la etiqueta original
 Levadura Fresca (Fresh Yeast)	La levadura fresca (Fresh yeast) viene en barras, córtela y desmorone solamente la cantidad exacta que necesitará.	Revise la fecha de la etiqueta original





Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

Thin Crust Dough

(Masa para Pizza Delgada)

Puntos importantes a seguir cuando prepare masa para pizza delgada (Thin Crust)

1. La cantidad de **agua** que es usada es crítica la conseguir una masa de calidad. Asegúrese que la receta y procedimiento es cuidadosamente seguida y el agua fue pesada. No pesar el agua puede resultar en una inconsistente calidad de la masa.
2. La **Temperatura** del agua también es un factor crítico asegúrese que la masa es elaborada correctamente. Use un termómetro calibrado para verificar que la temperatura del agua se ajusta a la receta.
3. **Levadura (Yeast)**, es otro factor crítico en el proceso, en la elaboración de una masa de calidad y consistencia. La levadura debe de ser fresca. Algunos problemas comunes con la masa son que no crece (fermenta) apropiadamente, esto puede ser atribuido a que la levadura es vieja.
4. La **Mezcla de Harina para Masa de Shakey's®** tiene una fecha de expiración/caducidad estampada en cada bolsa. El rendimiento máximo de la pizza es asegurado siempre que la cantidad correcta de agua y la levadura fresco (yeast) son pesados, y la temperatura correcta es utilizada.

Importante: Utilice un carro utilitario (Utility Cart) o pida ayuda cuando necesite cargar mas de 20 lbs.

Siga una rutina fija de preparación y enrollado de la masa a la misma hora cada día para mantener la consistencia del producto.

Todos los procedimientos deben ser seguidos para garantizar la calidad y consistencia.

La tabla diaria de uso de masa (**Daily Dough Usage chart**) que se encuentra en el cuarto de amasado, para determinar el número de pizzas delgadas (Thin Crusts) usted necesitará para el día. Esto puede variar de acuerdo al día de la semana, el volumen del restaurante, la venta en conjunto del restaurante y las actividades promocionales planeadas de manera local en la tienda. Siempre revise esto con el manager encargado del turno (MDO Manager on Duty).

Prográmese para Enrollar (roll) masa para Pizza Delgada (thin crust) un mínimo de dos veces por día. Asegúrese de solo enrollar la masa suficiente para ser usada hasta el siguiente periodo de comida (meal period). Esta práctica reducirá la cantidad de pizzas delgadas que son despreciadas al final de su vida útil y asegura que la mejor calidad del producto es utilizado.

Importante: Siempre revise en la cámara de refrigeración (walk-in) antes de comenzar a hacer un nuevo lote de masa. Recuerde que comida Primero en Ingresar, Primero en Salir (FIFO First-In First-Out)





Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

Preparación

Tip 1 Anticípese a sus necesidades; Revise por algún evento especial agendado para el día de hoy o mañana, alguna promoción de pizza, u órdenes grandes, para asegurar la apropiada calidad y cantidad de la masa disponible para pizzas.

Tip 2 Mezcle hoy, enrolle mañana.

Tip 3 Asegúrese que su estación de trabajo se encuentra debidamente con las reservas necesarias ya. (Shakey's® Harina, Harina de Arroz, Aceite de Olivo y utensilios).

Tip 4 Siempre desinfecte su estación de trabajo/mesa de preparación y herramientas.

Mezclando Masa para Pizza Delgada

1. Pese 9 ¼ lb. de agua ordinaria a **68-72 °F** y agréguela al tazón para mezclar.



2. Agregue la levadura fresca al tazón (8 oz).
3. Mezcle con un batidor de alambre y deje asentar por 1 minuto.
4. Abra una bolsa de Shakey's® **Harina para masa delgada (Thin Crust Dough)**, 25 lbs. Y viértalo dentro del tazón para mezclar.
5. Después, Coloque el gancho para mezclar, eleve el tazón y mezcle por 7 minutos en la velocidad No 1, saque la masa del tazón para mezclar y divídalo en dos lotes separados, cada uno pesando aproximadamente 17 lbs. No sobre cargue la mezcladora.
6. Coloque cada lote dentro de un contenedor plástico (bustub) gris limpio y desinfectado.



7. Cubra cada monto de masa colocada dentro del contenedor plástico, metiendo el contenedor entero dentro una bolsa transparente de seguridad para alimentos. Amarre el extreme de la bolsa dejando un espacio suficiente para que la masa se expanda.
8. Etiquete cada bolsa de masa como una masa para pizza delgada (Thin Crust) con la fecha de mezcla y hora.
9. Fermente (repose) a temperatura del cuarto, no en la cámara de refrigeración (walk-in). La masa debe de estar al doble de medida. Esto generalmente puede tomar varias horas excepto cuando el cuarto de amasado realmente esta a temperatura cálida.
10. Después de que la masa se encuentra al doble de tamaño, presione la masa hacia abajo para que se comprima a su tamaño original.
11. Coloque la masa dentro de refrigeración (walk-in) para ser enrollada al día siguiente.
12. nunca deje la masa fuera de refrigeración durante la noche.



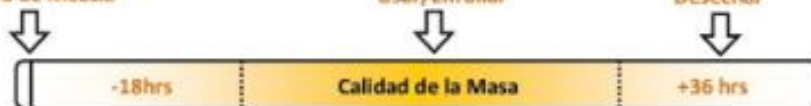
Esta masa estará lista para **9am de Mayo/17**
y no podrá usarse después de las **3am de Mayo/18**

Vida útil (Shelf Life): La masa no puede ser enrollada antes de las 18 horas de mezclada ni después de 36 horas.

Fecha de Mezcla

Usar/Enrollar

Desechar





Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

Enrollando Masa para Pizza Delgada

1. Remueva el contenedor plástico con masa de la cámara de refrigeración 1/2 hora antes enrollar, para permitir que la masa lentamente se ponga tibia.
2. Retire la masa del contenedor de plástico (**bustub**) y córtela a la mitad para crear dos masas de igual peso aproximadamente 8 1/2 lbs. cada una.



3. Presione la masa hacia abajo, lo suficiente para que pase por la barra de seguridad de la máquina para enrollar masa (**roller**).



4. Ligeramente espolvoree la base de la maquina con harina de arroz (**rice flour**) para evitar que se pegue, conforme lo necesite. Utilice solo la suficiente harina de arroz para prevenir que se pegue solamente. El exceso de harina de arroz resultará que se haga una corteza dura.



PRECAUCION: mantenga sus manos alejadas de los rodillos todo el tiempo. Nunca aproxime sus manos después de la barrera de seguridad. Nunca remueva o manipule los accesorios de seguridad de la maquina. Ninguna persona menor de 18 años puede operar la máquina de enrollado de masa.

5. Para el enrollado inicial, ajuste los rodillos hasta donde la masa los toque a medida que pase a través de ellos. La configuración o ajustes de los rodillos puede variar dependiendo de la maquina.

Enrollado de Thin Crust	
Enrollados	Ajustes / click's
1 ^{er} Enrollado	10
2 ^{do} Enrollado	7
3 ^{er} Enrollado	5
Doble	Agregue 2 libras de residuos recortados de la hoja de masa, y doble en tres "el tercer doblado" a lo ancho.
4 ^{to} Enrollado	7
5 ^{to} Enrollado	6
6 ^{to} Enrollado	5
Doble	Doble la masa a la mitad a lo largo, extremo con extremo.
7 ^{to} Enrollado	5
8 ^{vo} Enrollado	4
9 ^{no} Enrollado	3
10 ^{mo} Enrollado	2
11 ^{vo} Enrollado	1
12 ^{vo} Enrollado	.5

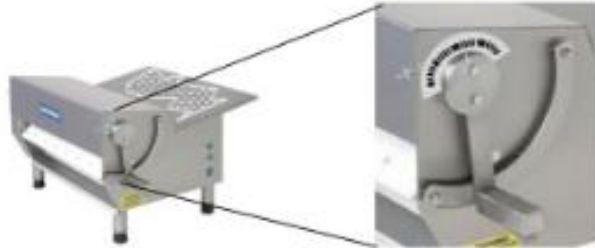
Nota: La tabla de enrollado de la pizza delgada puede ser diferente entre tienda y tienda, dependiendo la maquina que usted utilice.





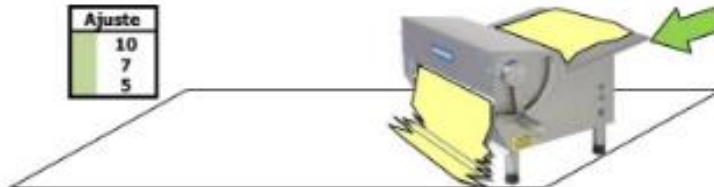
Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A



6. Prenda la máquina de enrollado, ajustando el ancho después de cada pasada de la masa.

Ajuste
10
7
5



7. Continúe enrollando y ajustando hasta que la hoja de masa sea de aproximadamente $\frac{1}{2}$ " pulgada de delgada, esto debe tomar aproximadamente de 3 a 4 pases a través de los rodillos.
8. Una vez que la hoja de masa es $\frac{1}{2}$ " pulgada de ancho, agregue **2 libras** de residuos (scraps) de masa* a la hoja de masa. (si usted no tienen residuos de masa disponibles, use 2 libras de masa enrollada para pizza delgada de un día previo)

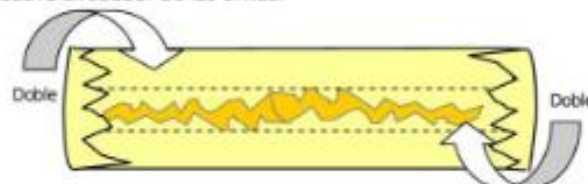
* Obtenga los residuos de la masa de un día previo *



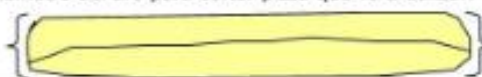
9. Ponga los residuos de masa sobre la hoja de masa uniformemente, y encierre perfectamente dentro los residuos mediante un doblez en la hoja de la masa.



10. **Doble** la hoja de la masa en tres dobleces a lo **ancho**. Cuando esté realizando el doblez en tres, cualquier pico u orilla que pueda aparecer a lo largo de cada orilla de la masa, es doblado dentro del centro del "tercer doblez". El resultado final del producto tendrá una textura suave alrededor de las orillas.



11. Cuando realice el "tercer doblez", doble la hoja a lo ancho de aproximadamente $\frac{1}{2}$ la mitad del diámetro del aro para cortar pizza que va a utilizar.





Masa Guía de la Estación

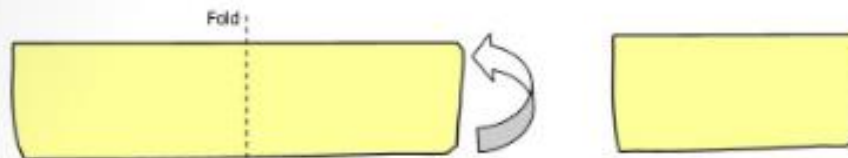
Código de Estación
DOU-GUI-2015A

12. Después de formar el "tercer dobléz" ajuste el rodillo de la máquina de regreso en el ancho inicial del ajuste y enrolle ahora el "tercer dobléz" dentro de la maquina, dos o tres pasadas adicionales, ajustando la máquina para enrollar dos o tres clicks/ajustes por cada pasada. Gire la masa 180° con cada pasada, para que cada lado sea enharinado.

Ajuste
7
6
5



13. Ahora doble la masa a la **mitad**, a lo **largo**, orilla con orilla. Este es el doblado final. Este ultimo doblado asegura que la pizza se horneará con el apropiado burbujeo y capas características únicas de una Thin Crust Pizza de Shakey's. Nuevamente, ajuste los rodillos lo suficientemente ancho para que quepa esta masa con el doble dobléz.



14. Continúe con el enrollado de la masa, reduciendo el ajuste del rodillo de 2 o 3 clicks o ajustes a la vez. Y otra vez gire la masa 180° con cada paso.

Ajuste
5
4
3
2
1
.5



Tip: Puede ser necesario que tenga que regresar nuevamente la masa algunos pasos finales, y pasar la masa por los rodillos, para mantener la masa con la textura correcta de las capas dobles de la masa y eliminar cualquier pico u orilla que pudiese resultar.

15. El apropiado grosor (thickness) de la masa, será logrado cuando la masa sea cortada a la medida correcta y el peso correcto.
16. Cuando usted esté cerca del último pase por los rodillos o enrollado final, 12 pases aproximadamente, corte una pizza delgada y pésela. Esta es la única manera de asegurarse que tiene el peso y grosor correcto.

Importante: El número de pases óptimos para una pizza delgada (Thin Crust) es 12. La masa nunca debe ser enrollada más de 14 pases en total. Enrollar la masa más de 14 veces, resultará en una masa para pizza dura.

Tip: El grosor final debe ser aproximadamente 3/32", o ligeramente más gruesa que una moneda de 5 centavos (nickel), pero no más gruesa que una moneda de cinco centavos (nickel) y una de diez centavos (dime) juntas combinadas. *Esta es solo una guía.* El grosor apropiado debe ser logrado cuando la masa cortada a la medida apropiada, tiene el peso apropiado. Utilice la **Tabla de Medidas para Masa Delgada** de Shakey's® para determinar el peso de una pizza delgada cortada terminada.



Masa Guía de la Estación

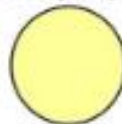
Código de Estación
DOU-GUI-2015A

Cortando Masa para Pizza Delgada (Thin Crust)

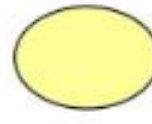
1. Coloque la masa sobre la mesa de preparación (con harina de arroz), siendo cuidadoso de no estirarla.
2. Levante y ondule un poco las orillas de la masa para asegurarse que la hoja de masa está relajada y no estirada.
3. Usando un aro para cortar pizza, corte a $\frac{1}{2}$ " de distancia aproximada de la orilla de la hoja de masa. Si la hoja se encoge a cada lado del corte, la hoja de masa se encuentra demasiado estirada. Relaje la masa como sea necesario para evitar la contracción de la misma.



4. Una pizza tiene la forma de un círculo perfecto, no ovalada o forma de balón de "football". (La pizza delgada se encogerá en una forma ovalada cuando la masa no está completamente relajada.)




Una Shakey's® Pizza



Una No Shakey's® Pizza

5. Utilice un aro para cortar como se indica y corte alrededor a través de la hoja de masa usando un cuchillo pelador (paring knife). Nuca corte más de una masa a la vez.

 Tabla de Medidas para Masa Delgada (Thin Crust)				
Pizza Delgada (Thin Crust)	Individual (single)	Chica (Small)	Mediana (Medium)	Grande (Large)
Diámetro (en pulgadas)	7"	9"	12"	15"
Gruesor (peso en onzas)	3-4 oz	5-6 oz	9-10 oz	15-17 oz

6. Asegúrese que cuando corte pizzas delgadas, que el aro para cortar es plano.

Cuando el proceso de enrollado y cortado está completo para el día, tome 2 lbs. de residuos sobrantes de masa (etiquételos con la fecha y hora) en una bolsa para alimentos o envuélvalas y almacénalas en la cámara de refrigeración (walk-in) para utilizarlas en su primer lote de pizzas delgadas del día siguiente.

Apilamiento y Almacenamiento de Pizzas Delgadas Terminadas.

1. Antes de tomar las masas delgadas, desempolva la harina de arroz que haya quedado sobrante en la mesa de preparación. Para prevenir que se estiren cuando agarre las masas cortadas, dóblelas a la mitad de la pizza sobre su mano, y detenga la otra mitad con su otra mano o doble la masa ligeramente, después levántelas.



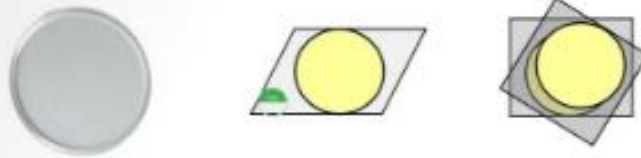
2. Coloque las pizzas delgadas en las charolas de aluminio correspondientes a la medida de la pizza con papel encerado (wax paper liners) entre cada una de la pizza delgada. El primer papel que se coloque en la parte de abajo, debe de ser etiquetado con el día y la hora que la masa fue enrollada. Etiquetar el papel de abajo con el fin de que pueda ser visible fácilmente.



Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

3. Coloque cada envoltura solo con **10 masas** para pizzas delgada.



4. Envuelva cada una de las pilas de masas con plástico para envolver alimentos. Gire la pila de pizzas ¼ de vuelta y envuelva otra vez para impermeabilizar y prevenir que se pierdan humedad. No las envuelva fuertemente, esto puede ser causa que las pizzas delgadas cambien su forma, resultando en una pizza con la forma que no es redonda.



5. Etiquete por fuera de la envoltura con la fecha y hora en que fue enrollado



Esta Masa Delgada se preparó a las **9am Mayo/17** y no puede ser utilizada después de dos periodos de comida (es decir después de Cena del día Mayo/17)

Vida Útil (Shelf life): el tiempo de almacenamiento máximo y tiempo factible para usar, son solamente dos periodos de comida (Lunch-Dinner). Toda pizza delgada que excede su vida útil (shelf life) no esponjara apropiadamente y perderá el sabor.



6. Refrigere las pizzas delgadas en la cámara de refrigeración (walk-in) inmediatamente después de apilarlas y envolverlas.
7. Nunca apile charolas de masa sin cortar.
8. El tiempo mínimo de almacenamiento para las pizzas delgadas preparadas antes de usarse es de dos horas en refrigeración.

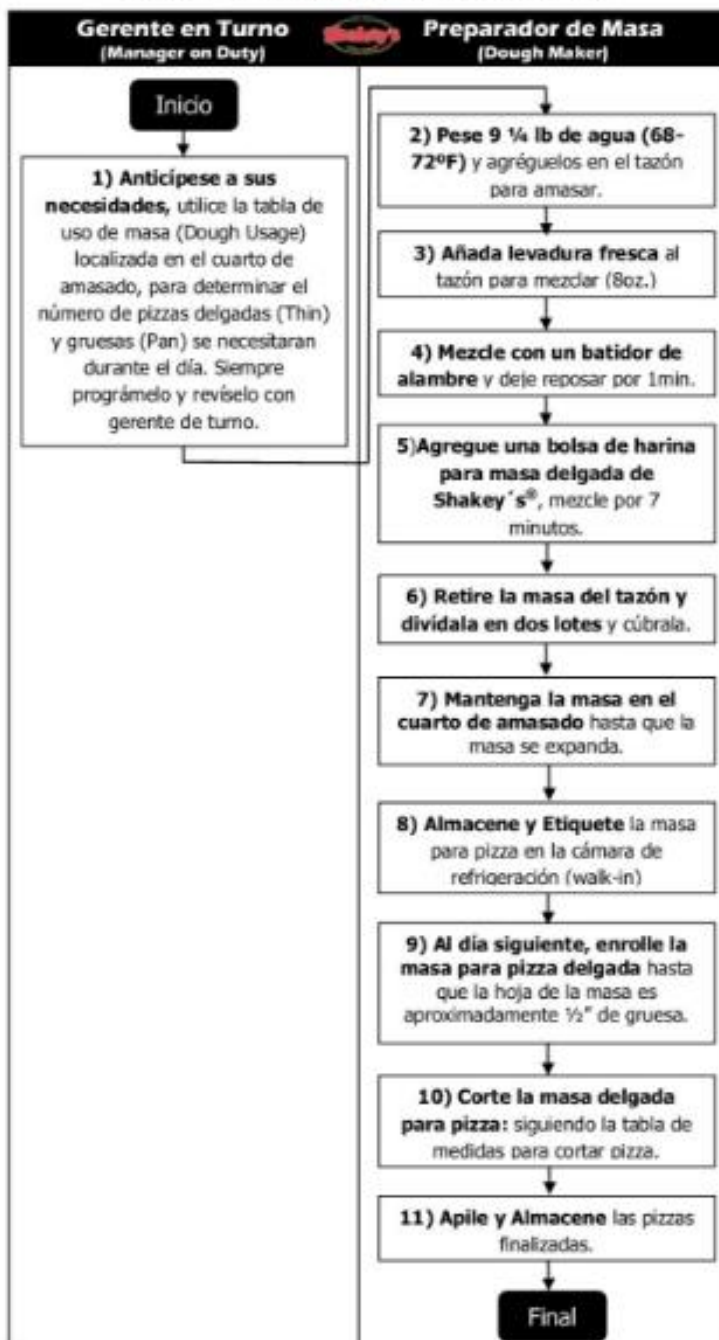




Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

Shakey's® Diagrama de Procedimiento de la Masa





Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

Pan Dough

(Masa para Pizza Gruesa)

Puntos importantes a seguir cuando prepare masa para pizza gruesa (Pan Dough)

1. La cantidad de **agua** que es usada es crítica la conseguir una masa de calidad. Asegúrese que la receta y procedimiento es cuidadosamente seguida y el agua fue pesada. No pesar el agua puede resultar en una inconsistente calidad de la masa.
2. La **Temperatura** del agua también es un factor crítico asegúrese que la masa es elaborada correctamente. Use un termómetro calibrado para verificar que la temperatura del agua se ajusta a la receta.
3. **Levadura (Yeast)**, es otro factor crítico en el proceso, en la elaboración de una masa de calidad y consistencia. La levadura debe de ser fresca. Algunos problemas comunes con la masa son que no crece (fermenta) apropiadamente, esto puede ser atribuido a que la levadura es vieja.
4. La **Mezcla de Harina para Masa de Shakey's®** tiene una fecha de expiración/caducidad estampada en cada bolsa. El rendimiento máximo de la pizza es asegurado siempre que la cantidad correcta de agua y la levadura fresco (yeast) son pesados, y la temperatura correcta es utilizada.

Importante: Utilice un carro utilitario (Utility Cart) o pida ayuda cuando necesite cargar mas de **20 lbs.**

Siga una rutina fija de preparación y enrollado de la masa a la misma hora cada día para mantener la consistencia del producto.

Todos los procedimientos deben ser seguidos para garantizar la calidad y consistencia.

La tabla diaria de uso de masa (**Daily Dough Usage chart**) que se encuentra en el cuarto de amasado, para determinar el número de pizzas gruesas (Pan Crusts) usted necesitará para el día. Esto puede variar de acuerdo al día de la semana, el volumen del restaurante, la venta en conjunto del restaurante y las actividades promocionales planeadas de manera local en la tienda. Siempre revise esto con el manager encargado del turno (MDO Manager on Duty).

Prográmese para Enrollar (roll) masa para pizzas gruesas (Pan Crusts) un mínimo de dos veces por día. Asegúrese de solo enrollar la masa suficiente para ser usada hasta el siguiente periodo de comida (meal period). Esta práctica reducirá la cantidad de pizzas delgadas que son despreciadas al final de su vida útil y asegura que la mejor calidad del producto es utilizado.

Importante: Siempre revise en la cámara de refrigeración (walk-in) antes de comenzar a hacer un nuevo lote de masa. Recuerde que comida Primero en Ingresar, Primero en Salir (FIFO First-In First-Out)





Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

Preparación

La apropiada elaboración de una Pan Pizza de Shakey's® el proceso se compone de dos pasos. El primer paso es preparar la "Masa para el Comienzo" (starter), después permita que este "starter" se cure o se fermente. Una vez curado, el "starter" es comúnmente conocido como "Esponja o Fermentador" (sponge). El segundo paso es agregar el "Starter" a la masa fresca para pizza gruesa, para proporcionar las características de sabor único de una Shakey's® pan pizza.

Tip 1 - Anticípese a sus necesidades; Revise por algún evento especial agendado para el día de hoy o mañana, alguna promoción de pizza, u órdenes grandes, para asegurar la apropiada calidad y cantidad de la masa disponible para pizzas.

Tip 2 - Asegúrese que su estación de trabajo se encuentra debidamente con las reservas necesarias ya. (Shakey's® Harina, Harina de Arroz, Aceite de Olivo y utensilios).

Tip 3 - Siempre desinfecte su estación de trabajo/mesa de preparación y herramientas.

Masa para el Comienzo (Starter)

1. Pese 11 lbs. De agua a 85°F. y agréguelas al tazón para mezclar.



2. Agregue la levadura fresca al tazón (4 oz).

3. Mezcle con un batidor de alambre y deje asentar por 1 minuto

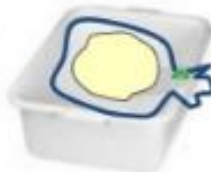
4. Añada una bolsa de 24 lb. of Shakey's® Harina para masa Gruesa (Pan Crust Dough)

5. En velocidad de #1 mezcle durante 8 min.

6. La masa debe de estar a una temperatura entre 75°F. y 85°F. después de mezclada, si no tiene esa temperatura, esa masa debe de ser desechada, porque la levadura no podrá activarse adecuadamente.


7. Retire la masa del tazón para mezclar, separando la masa en tres lotes pesados y divididos de aproximadamente 11 a 12 libras, y colóquelas dentro de bolsas transparentes para alimentos, para que se fermenten (proofing). Coloque cada bolsa dentro de un contenedor plástico blanco (bustub). Etiquete cada lote de "starter" con: fecha y hora de elaboración (made date), horario que estará lista para usar (Ready Time), Caducidad (Discard Time).

Importante: nunca coloque el "starter" directamente dentro del contenedor plástico (bustub) sin bolsa o de otro color. Esto puede ocasionar que sea confundido con otro tipo de masa.



8. Para desarrollar un apropiado sabor a masa fermentada, el "starter" debe ser colocado a temperatura del cuarto de amasado durante 24 horas.

9. El "Starter" después de las 24 horas deberá ser refrigerado.

 Una vez listo para usarse, el "starter" que no se utilice dentro de las 24 horas siguientes debe desecharse, es decir después de 48 horas de haber sido mezclado.





Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

Método alternativo para el "Starter"

1. Este método es aceptable para días de bajo volumen de ventas, cuando un lote completo de "Starter" pudiera ser demasiado para mezclar.
2. Este método solamente debe ser utilizado para días de bajo volumen solamente. Asegúrese que el ciclo cuando se utilizó "starter" fresco se ha terminado, para cuando se prepare un nuevo lote para los fines de semana.
3. Después de haber mezclado el lote completo de masa para pizza gruesa, incluyendo en esta el "strater", retire 12lbs. de masa y sepárela a un lado.
4. Coloque dentro de una bolsa plástica para alimentos, y colóquelo dentro de un contenedor plástico blanco (bustub) Etiquete el lote de "starter" con: fecha y hora de elaboración (made date), horario que estará lista para usar (Ready Time), Caducidad (Discard Time).



Este "Starter" estará listo a las **3pm** de **Mayo/17**
y no puede ser utilizada después de **3pm** de **Mayo/18**

5. Para desarrollar un apropiado sabor a masa fermentada, el "starter" debe ser colocado a temperatura del cuarto de amasado durante 24 horas.
 6. If not used the same day, starter/sponge must be discarded.
- El método alternativo de "Starter" no debe ser refrigerado. Deséchelo si no lo utiliza dentro de las 24 hrs siguiente.

Mezclando Masa para Pizza Gruesa (Pan Dough)

Importante: la masa para pizza gruesa, del día previo puede ser utilizada como "starter" para preparar su siguiente lote de masa. Utilice un máximo de 9 lbs de "starter". por cada 24 lbs. de mezcla de harina.

1. Precaliente el gabinete de fermentación (proofer) a 85°F (use calor seco solamente).
2. Revise la temperatura de su "starter" y utilice la siguiente tabla de temperatura para el agua.

	Temperatura del Agua	
	Si la Temperatura del Starter/Espanja es:	Temperatura ideal del agua
Verano (Summer)	70°F – o mas	85°F (temperatura del cuarto de amasado)
Invierno (Winter)	Menos de 70°F	95°F
Starter refrigerado	Menos de 50°F	105°F

3. Pese 11 lbs. de agua y agregue al tazón para mezclar.



4. Agregue la levadura fresca al tazón (4 oz.)
5. Mezcle con un batidor de alambre y deje asentar por 1 minuto.





Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

- Añada una bolsa de 24 lb. of Shakey's® **Harina para masa Gruesa (Pan Crust Dough)** (es el mismo producto que usted utilizó para hacer el "starter").
- Añada el "starter" al tazón para mezclar.



- Coloque el gancho para mezclar, eleve el tazón, y mezcle a velocidad #1 durante 8 minutos.
- La temperatura de la masa debe estar entre 75°F y 85°F después de mezclada.

Importante: deseche la masa, si la temperatura está bajo los **75°F** o mas de los **85°F**, por que la levadura no se activará apropiadamente.

- Usando la tabla de medida de masa para pizza gruesa, elabore las esferas de masa.

Tabla de Medidas para Masa Gruesa (Pan Crust)			
Thin Crust	Chica (Small)	Mediana (Medium)	Grande (Large)
Sartén (Ounces)	10 oz	18 oz	25 oz

- Las esferas de masa deben de ser suaves y consistentes, similares a la gorra de un hongo.
- Cubra las esferas con una bolsa plástica para alimentos, y deje reposar las esferas de masa por alrededor de 5 minutos antes de enrollar.



Enaceitado de Sartén

- Mientras la masa se encuentre mezclando, aliste las sartenes para pizza gruesa, usando la mezcla de aceite de canola y olivo.



- Bombee la mezcla de aceite dentro de las sartenes usando una bomba para aceite de 1 oz.
- Vierta el aceite y distribúyalo uniformemente en la base de cada sartén a utilizar. Estibe/apile las sartenes enaceitadas con una tapa metálica separadora para prepararse para el siguiente paspo de enrollado de la masa.

Aceite para Pizza Gruesa			
Pan Crust	Chica (Small)	Mediana (Medium)	Grande (Large)
Bombee (onza)	1 bombeada (1oz)	2 bombeadas (2oz)	3 bombeadas (3oz)

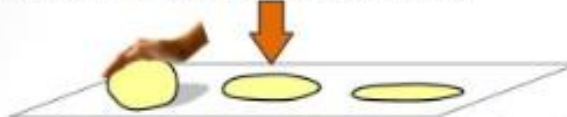


Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

Enrollado de la Masa (Rolling Pan Doug)

1. Mantenga las esferas de masa cubiertas con una bolsa plástica para alimentos, para prevenir que pierdan humedad. Si las esferas de masa se secan, no se estirarán apropiadamente durante el enrollado y no se fermentarán apropiadamente en la sartén, tendrían que desecharse.
2. Presione la esfera de masa hacia abajo, formando una forma de cirulo de masa aplanado, lo suficiente para que quepa en la barra de rodillos de la maquina.



3. Polvee ligeramente las esferas de masas con harina de arroz (**rice flour**). La harina de arroz es la única harina aceptable para usarla con este fin. Su propósito es el ayudar a la masa a que pase a través de los rodillos para ser enrollada. Usar otros tipos de harina provocaría que se incorpore a la masa provocando que esta se haga dura.



4. Pase las esferas de masa a través de los rodillos a lo largo. Nunca sobre harine la masa o la máquina para enrollar. La harina de arroz no se incorporará dentro de la masa y si se usa demasiada harina ocasionará perdida de sabor.



Ajuste
3.5
2 3/4
1 3/4

Enrollado para Pizza Gruesa		
Enrollado	Ajuste / click	
1 ^{er} Enrollado	3.5	Dependiendo de la temperatura del cuarto de amasado.
2 ^{do} Enrollado	2 3/4	
3 ^{er} Enrollado	1 3/4	

Nota: La tabla de enrollado de la pizza delgada puede ser diferente entre tienda y tienda, dependiendo la maquina que usted utilice.

5. Voltee la masa de lado (1/4 de vuelta) para el 2^{do} enrollado por los rodillos.
6. Si es necesario, gírela y pase la masa una tercera vez y/o una cuarta vez.

Importante: máximo 4 pases o enrollado. El grosor de una pizza gruesa (pan dough) será aproximadamente 1/4" de pulgada y de diámetro debe ser 1/2" pulgada más grande que la sartén.



7. La masa debe de ser redonda al enrollado final.

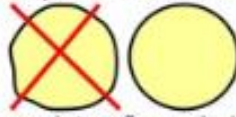




Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

8. Asegúrese de que no hay bordes ásperos. Los bordes irregulares son una señal de que la masa está demasiado seca y no será un producto de calidad



9. Siempre enrolle primero las masas de tamaño grande. Las pizzas grandes, son las que mas tardan en esponjar o fermentarse.

Colocando la masa dentro de la Sartén

1. Suavemente doble la masa por mitad.



2. Levante la masa y suavemente colóquela dentro de la sartén enaceitada, con el borde sobresaliendo de la orilla de la sartén.



3. Cuidadosamente desdoble y suelte la masa dentro de la sartén de manera que el borde de la masa se levante por todo alrededor de la sartén llegando a la mitad de la orilla. Nunca más de la mitad de la orilla de la sartén, de lo contrario el borde de la masa se pegará con la tapa metálica separadora.
4. Alise suavemente la masa una vez colocada en la sartén, y permita que escape el air, el aire no tienen otra manera de salir.

Fermentando Masa (Proofing Pan Dough)

1. Cubra cada masa con su sartén con una tapa metálica separadora y colóquelas dentro de un gabinete de fermentación (proofer) precalentado a 85°F.



2. Utilice la tabla de tiempo de fermentado (**proofing time chart**) para dar seguimiento al tiempo de fermentación. Marque la hora en la que ingresó la masa dentro del gabinete de fermentación y el tiempo que usted necesita verificar el proceso, comience a verificar la masa después de 45min de haberlas metido. El promedio total de fermentación es entre 45-75 minutos.

Tip: notifique a su gerente de turno, si han estado más de 75 minutos y la masa se encuentra notoriamente sin fermentar (underproofed).

3. La masa para pizza gruesa (Pan Dough) fue apropiadamente fermentada cuando tiene un **tamaño doble**. Nunca fermente de más o de menos (overproofed, underproofed).
4. Por razones de seguridad, no sobre estibe pizzas arriba de 6 pies dentro de la cámara de refrigeración (walk-in).
5. Para asegurar un cocinado apropiado, la masa debe de ser refrigerada por lo menos dos horas a menos de 40°F antes de usarse. Esto ayudará a estabilizar la masa y permite que se absorba apropiadamente el aceite.





Masa Guía de la Estación

Código de Estación
DOU-GUI-2015A

Estibando/Almacenando Masa Guesa (Pan Dough)

1. Cubra cada sartén con un separador metálico y estibelas no más de 8 sartenes de altura. Estibar la masa demasiado alto ocasionará que la masa en el centro no se enfríe rápido y puede sobre-fermentarse (overproof) aun dentro del la cámara de refrigeración (walk-in), estibar de **8** también será mas fácil de manejar y organizar.



Esta masa para pizza gruesa no será usable después de las **3:00 pm** del **Mayo/18**

2. Etiquete con la fecha y hora en cada pila de sartenes, para asegurarse de una apropiada rotación de las pizzas (FIFO) y almacénelas dentro del lugar asignado en la cámara de refrigeración (walk-in).
3. Por razones de seguridad, no sobre estibe pizzas arriba de 6 pies dentro de la cámara de refrigeración (walk-in).

Vida Util (Shelf life): Dos periodos de comida (lunch-dinner).



Dough Usage

Interpretación: se comenzó el día con (beg) 10 pizzas chicas + se prepararon (prep) 40 = tenemos 50

Al final del día usamos un total de (usage) 44 y nos quedaron solo (end) 6 con (Waste) 0 masas desperdiciadas.

50-44= 6 tenemos 6mas pizzas para iniciar el día siguiente.

Tenemos una promoción especial de pizza delgada (thin), y solo hay disponibles 1 lote de masa para pizza delgada y 6 pizzas chicas para iniciar el día siguiente.

	Beg (Prep)		End (Usage)	Waste	Week Ending _____													
	Wed	Thu			Friday	Saturday	Sunday	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday	Monday	Tuesday		
Thin	Individual																	
	Small	10	6	0														
	Medium	40	44															
PAN	Large																	
	Thin Batches	A/L	F/R	1														
	Small																	
Pan Batches	Medium																	
	Large																	
Special Events	July 10-15 small Thin Pizza Promo																	
Comments:																		



Masa

Guía de la Estación



Departamento de Recursos Humanos
All Rights Reserved © Shakey's® USA, Inc. 2015
2200 W Valley Blvd Alhambra, CA 91803
(626) 576-0616

