



Ready-To-Whip Products Handling Instructions

1. Keep all product frozen (-10°F - 0°F) for the entire shipping and storage process.
2. Two (2) to three (3) days before whipping, move product from freezer to refrigerator. Make sure product container is spaced to thaw properly. **Product must thaw under refrigeration. Never thaw in microwave or in hot water.**
3. Shake container and pour product into mixing bowl. Product should be 40°F - 50°F degrees before whipping.
4. Product should look liquidy and creamy. Thick or lumpy is an indication of product damage.
5. Whip no more than 20% of the total bowl capacity at one time.
6. One gallon of product should take 15-20 minutes to whip in a 20-Quart bowl. Whip on medium speed. Product can be finished on high speed.
7. Place un-used, un-whipped product back in the refrigerator. Do not re-freeze thawed product.
8. Product is complete when soft peaks form, yet is firm enough to hold edges and rosettes. Begin decorating.
9. Place all remaining whipped product back into the refrigerator.
10. All finished product can be frozen after whipping.

Troubleshooting

- If product is too soft ---> Whip more
- If product is too firm ---> Whip less
- Confectionery sugar can be added for additional firmness and/or sweetness
- If product is unstable within 3-5 days---> Product is too soft, whip more
- If product is weeping water within 3-5 days ---> Slight weeping is normal. If excess weeping is seen, product is too soft, whip for more time
- If product is hard or cracking within 3-5 days ---> Product is too stiff, whip for less time
- Proper whipping temperature must start between 40°F - 50°F
- See individual specification sheets on our website for more information.

Hanan Products Co., Inc.

196 Miller Place, Hicksville, NY 11801 USA

www.hananproducts.com 516-938-1000



Productos Lista-para-batir

Instrucciones De Manejo

1. Mantenga todo el producto congelado (-10°F - 0°F) durante todo el proceso de envío y almacenamiento.
2. Dos (2) a tres (3) días antes de batir, mueva el producto del congelador al refrigerador. Asegúrese de que el producto en el empaque esté espaciado para descongelarse correctamente. **El producto debe descongelarse bajo refrigeración. Nunca descongelar en el microondas o en agua caliente.**
3. Agite bien el producto antes de abrir el empaque y vierta el producto en un tazón de mezcla. El producto debe estar 40°F - 50°F grados antes de batir.
4. El producto debe verse líquido y cremoso. Muy espeso o grumoso es una indicación de daño al producto.
5. Batir no más del 20% de la capacidad total del tazón a la vez.
6. Un galón de producto debe tomar 15-20 minutos para batir en un tazón de 20 cuartos. Batir a velocidad media. El producto se puede terminar a alta velocidad.
7. Colocar el producto sin usar y sin batir en el refrigerador. No vuelva a congelar el producto descongelado.
8. El producto esta completo cuando se forma punto de nieve, y esta lo suficientemente firme como para sostener bordes y rosetas. Empieza a decorar.
9. Vuelva a colocar todo el producto batido restante en el refrigerador.
10. Todo el producto terminado se puede congelar después de batir.

Solución de Problemas

- Si el producto es demasiado suave ---> Batir más
- Si el producto es demasiado firme ---> Batir menos
- Se puede añadir azúcar para mayor firmeza y/o dulzura
- Si el producto no tiene estabilidad dentro de 3-5 días---> El producto es demasiado suave, batir más
- Si el producto está escurriendo agua dentro de 3-5 días ---> Escurriendo un poco es normal. Si esta escurriendo en exceso , el producto esta demasiado suave, batir por más tiempo
- Si el producto esta duro o tiene agrietamiento dentro de 3-5 días ---> El producto esta demasiado rígido, batir por menos tiempo
- La temperatura de batir adecuada debe comenzar entre 40°F - 50°F
- Ver hojas de especificaciones individuales en nuestro sitio web para obtener más información.

Hanan Products Co., Inc.

196 Miller Place, Hicksville, NY 11801 USA

www.hananproducts.com 516-938-1000