

DESSERT CHIMIS



Dessert Mini Chimis are made with sweet and delicious fillings wrapped inside a flour tortilla, dipped in batter and fried to a golden brown.

Cooking Instructions for Ruiz Foods' Dessert Mini Chimichangas - 2 oz.

Cooking Method	Temperature Settings	Product State	Cook Time	Special Instructions
Conventional Oven	465°F	Frozen	Approx. 15 min.	Place Mini Chimichangas on pan or cookie tray and cover with foil. Oven times may vary. FILLING WILL BE HOT. Allow product to cool 4-5 minutes before serving.
Conventional Oven	465°F	Thawed	Approx. 7 min.	Place Mini Chimichangas on pan or cookie tray and cover with foil. Oven times may vary. FILLING WILL BE HOT. Allow product to cool 4-5 minutes before serving.
Convection Oven	350°F	Frozen	Approx. 7 min.	Place Mini Chimichangas on pan or cookie tray and cover with foil. Oven times may vary. FILLING WILL BE HOT. Allow product to cool 4-5 minutes before serving.
Convection Oven	350°F	Thawed	Approx. 4 min.	Place Mini Chimichangas on pan or cookie tray and cover with foil. Oven times may vary. FILLING WILL BE HOT. Allow product to cool 4-5 minutes before serving.
Microwave Oven	High Setting	Frozen	Approx. 20 sec.	This cooking method is not recommended. Wrap Mini Chimichangas in wax paper. FILLING WILL BE HOT. Allow product to cool 4-5 minutes before serving.
Microwave Oven	High Setting	Thawed	Approx. 15 sec.	This cooking method is not recommended. Wrap Mini Chimichangas in wax paper. FILLING WILL BE HOT. Allow product to cool 4-5 minutes before serving.
Deep Fryer	350°F	Frozen	Approx. 3 min.	Partially thaw before frying. Fry to a golden brown. FILLING WILL BE HOT. Allow product to cool 4-5 minutes before serving.
Deep Fryer	350°F	Thawed	Approx. 2 min.	Fry to a golden brown. FILLING WILL BE HOT. Allow product to cool 4-5 minutes before serving.



CHIMIS DULCES



El postre de Mini Chimis esta hecho con delicioso relleno dulce y envuelto en tortilla de harina cubierta y frita.

Ruiz Foods: Instrucciones para preparar Mini Chimichangas Dulces - 2 oz.

Método de Preparación	Temperatura	Estado del Producto	Tiempo de Cocinado	Instrucciones
Horno Convencional	465°F	Congelado	15 minutos aprox.	Coloque las Mini Chimis en charola ó recipiente poco profundo. Cubra la charola con papel aluminio antes de hornear. Los tiempos de horneado pueden variar. EL RELLENO ESTARA CALIENTE; Permita reposar el producto de 4 – 5 minutos antes de servir.
Horno Convencional	465°F	Descongelado	7 minutos aprox.	Coloque las Mini Chimis en charola ó recipiente poco profundo. Cubra la charola con papel aluminio antes de hornear. Los tiempos de horneado pueden variar. EL RELLENO ESTARA CALIENTE; Permita reposar el producto de 4 – 5 minutos antes de servir.
Horno de Convección	350°F	Congelado	7 minutos aprox.	Coloque las Mini Chimis en charola ó recipiente poco profundo. Cubra la charola con papel aluminio antes de hornear. Los tiempos de horneado pueden variar. EL RELLENO ESTARA CALIENTE; Permita reposar el producto de 4 – 5 minutos antes de servir.
Horno de Convección	350°F	Descongelado	4 minutos aprox.	Coloque las Mini Chimis en charola ó recipiente poco profundo. Cubra la charola con papel aluminio antes de hornear. Los tiempos de horneado pueden variar. EL RELLENO ESTARA CALIENTE; Permita reposar el producto de 4 – 5 minutos antes de servir.
Horno Microondas	Nivel de Potencia Alto	Congelado	20 segundos aprox.	Este Método para cocinar no se recomienda. Envuelva Mini Chimichangas en papel encerado antes de hornear. RELLENO ESTARA CALIENTE; Permita reposar el producto de 4 – 5 minutos antes de servir.
Horno Microondas	Nivel de Potencia Alto	Descongelado	15 segundos aprox.	Este Método para cocinar no se recomienda. Envuelva Mini Chimichangas en papel encerado antes de hornear. RELLENO ESTARA CALIENTE; Permita reposar el producto de 4 – 5 minutos antes de servir.
Freidora Comercial	350°F	Congelado	3 minutos aprox.	Para mejores resultados, descongele el producto parcialmente antes de freir. Freir hasta obtener un color dorado ligero. EL RELLENO ESTARA CALIENTE; Permita reposar el producto de 4 – 5 minutos antes de servir.
Freidora Comercial	350°F	Descongelado	2 minutos aprox.	Freir hasta obtener un color dorado ligero. EL RELLENO ESTARA CALIENTE; Permita reposar el producto de 4 – 5 minutos antes de servir.

