

Pani Plus®



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA
ALIMENTOS**

Mini Empanada de Manjar



•MINI EMPANADA DE MANJAR•

INGREDIENTES	PORCENTAJE	CANTIDAD
Harina Galli Top	100%	1000 g.
Sal	2%	20 g.
Azúcar	8%	80 g.
Levadura Bakels	1%	10 g.
Manteca Mante Plus	50%	500 g.
Huevos	20%	200 g.
Agua	30%	300 g.
Relleno psotre de leche duro	40%	400 g.
Total Porcentaje / Gramos	251%	2110 g.

PREPARACIÓN :

1 Pesa todos los ingredientes de la receta: harina, sal, azúcar, levadura, manteca, huevos y agua.



2 Coloca todos los ingredientes en la amasadora y desarrolla el gluten hasta el 60%.



3 Divide la masa de 40gr y bolea.



4 Deja reposar por 20 minutos cubierto con plástico de alimentos.



5 Rellena con 7gr de postre de leche por cada empanada.



6 Leuda o fermenta hasta duplicar el volumen inicial.



7 Barniza con huevo batido y decora antes de hornear.



8 Precalienta el horno a 160° y hornea por un tiempo aproximado de 15 a 18 minutos.



9 Deja enfriar el producto y listo puedes colocar en exhibición e impulsar tus ventas.



UTENSILLOS :



AMASADORA



BALANZA



BOWLS
(Tazones acero
inoxidable)



RASQUETA DE
PANADERÍA



MANGA
PASTELERA



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio

Pani Plus

PREMIADA POR EL
**INTERNATIONAL
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA
ALIMENTOS**