

Pani Plus®



Innovación para tu **creación**



MODERNA
ALIMENTOS

Empanadas de Carne



•EMPANADAS DE CARNE•

INGREDIENTES	PORCENTAJE	CANTIDAD
Harina Pani Plus	100%	500 g.
Sal	2%	20 g.
Azúcar	2%	20 g.
Polvo de hornear Bakels	1%	10 g.
Manteca Mante Plus	20%	200 g.
Huevos	20%	200 g.
Leche	35%	350 g.
Carne molida	150%	1500 g.
Cebolla perla	75%	750 g.
Pimientos varios colores	75%	750 g.
Sal, pimienta, ajo	4%	40 g.
Cebolla	25%	250 g.
Queso	55%	550 g.
Total Porcentaje / Gramos	180%	1300 g.

PREPARACIÓN :

- Sofríe los siguientes ingredientes: cebolla perla, pimientos y ajo a fuego moderado por 5 minutos.
- Añade la carne al sofrito anterior y rectifica sabores de sal y pimenta.
- Pesa todos los ingredientes de la masa especial: harina, sal, azúcar, levadura, manteca, huevos y agua.
- Coloca todos los ingredientes en la amasadora y desarrolla el gluten de la masa.
- Divide la masa de 40gr y boleá.
- Deja reposar por 20 minutos cubierto con plástico de alimentos.
- Rellena con 65gr de carne por cada empanada.
- Barniza con huevo batido y decora antes de hornear.
- Precalienta el horno a 170° y hornea por un tiempo aproximado de 15 a 18 minutos.
- Deja enfriar el producto y listo puedes colocar en exhibición e impulsar tus ventas.



BOWLS
(Tazones acero inoxidable)



CUCHILLO DE FILO



UTENSILIOS :

AMASADORA

BALANZA

BOWLS

(Tazones acero inoxidable)

CUCHILLO DE FILO

TABLA DE PICAR

BROCHA



¿Qué necesitas para hacerlo increíble?

MODERNA ALIMENTOS



MasterPlus

Más soluciones para tu negocio

Pani Plus

PREMIADA POR EL
**INTERNATIONAL
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA
ALIMENTOS**