

Pani Plus®



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio



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 :

1 Sofríe los siguientes ingredientes: cebolla perla, pimientos y ajo a fuego moderado por 5 minutos.



2 Añade la carne al sofrito anterior y rectifica sabores de sal y pimienta.



3 Pesa todos los ingredientes de la masa especial: harina, sal, azúcar, levadura, manteca, huevos y agua.



4 Coloca todos los ingredientes en la amasadora y desarrolla el gluten de la masa.



5 Divide la masa de 40gr y bolea.



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



7 Rellena con 65gr de carne por cada empanada.



8 Barniza con huevo batido y decora antes de hornear.



9 Precalienta el horno a 170° y hornea por un tiempo aproximado de 15 a 18 minutos.



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



UTENSILIOS :



AMASADORA



BALANZA



BOWLS
(Tazones acero
inoxidable)



RASQUETA DE
PANADERÍA



CUCHILLO
DE FILO



TABLA DE
PICAR



BROCHA



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio

Pani Plus

PREMIADA POR EL
**INTERNATIONAL
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA
ALIMENTOS**