

# Pani Plus®



**MasterPlus**  
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA  
ALIMENTOS**



## •PAN DE DULCE•

INGREDIENTES	PORCENTAJE	CANTIDAD
Harina Pani Plus	100%	1000 g.
Sal	0.5%	5 g.
Azúcar	30%	300 g.
Levadura Bakels	1.5%	15 g.
Margarina Marga Plus	10%	100 g.
Manteca Mante Plus	10%	100 g.
Huevos	10%	100 g.
Esencia de vainilla	0.8%	8 g.
Agua	40%	400 g.
Total Porcentaje / Gramos	203%	2028 g.

### PREPARACIÓN :

**1** Pesa los ingredientes: harina, levadura, sal, azúcar, manteca, margarina, huevos y agua.



**2** Coloca en la amasadora harina y levadura e incorporar los 2 ingredientes, luego coloca todos los demás ingredientes antes pesados.



**8** Amasa hasta desarrollar el gluten de la masa a una temperatura por debajo de los 27°.



**2** Deja reposar en conjunto la masa sobre la mesa por un tiempo de 10 minutos, divide en porciones de 70gr y bolea.



**5** Elabora los panes con distintas formas y coloca en latas.



**6** En la cámara de fermentación leuda hasta duplicar el volumen inicial.



**8** Luego retira los panes, deja reposar por 5 minutos y barniza con huevo batido.



**6** Decora los panes antes de ingresar al horno.



**8** Precalienta el horno a 160° y hornea por un tiempo aproximado de 18 a 20 minutos.



**6** Deja enfriar el producto y listo ya podrás degustar de tu receta.



### UTENSILLOS :



AMASADORA



BALANZA



BOWLS  
(Tazones acero inoxidable)



RASQUETA DE  
PANADERÍA



BOLILLO  
DE 30 CM.



CORTADOR  
DE PIZZA



ESPÁTULA  
DE CODO



**MasterPlus**  
Más soluciones para tu negocio

# Pani Plus

PREMIADA POR EL  
**INTERNATIONAL  
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA  
ALIMENTOS**