

Pani Plus®



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. 
- 3 Amasa hasta desarrollar el gluten de la masa a una temperatura por debajo de los 27°. 
- 4 Deja reposar en conjunto la masa sobre la mesa por un tiempo de 10 minutos, divide en porciones de 70gr y boleá. 
- 5 Elabora los panes con distintas formas y coloca en latas. 
- 6 En la cámara de fermentación leuda hasta duplicar el volumen inicial. 
- 7 Luego retira los panes, deja reposar por 5 minutos y barniza con huevo batido. 
- 8 Decora los panes antes de ingresar al horno. 
- 9 Precalienta el horno a 160° y hornea por un tiempo aproximado de 18 a 20 minutos. 
- 10 Deja enfriar el producto y listo ya podrás degustar de tu receta. 

UTENSILIOS :





MasterPlus

Más soluciones para tu negocio

Pani Plus

PREMIADA POR EL
**INTERNATIONAL
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA
ALIMENTOS**