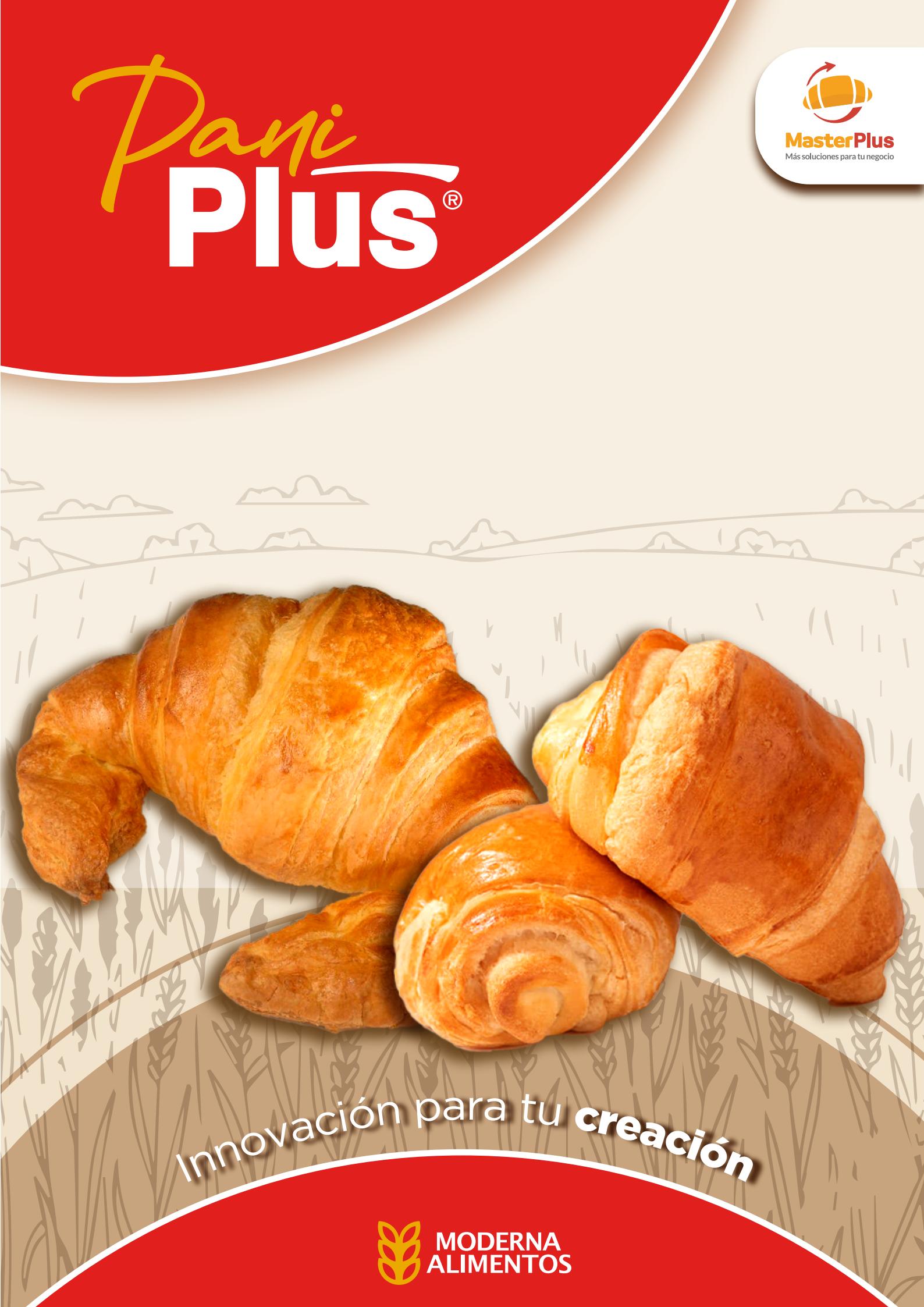


# Pani Plus®



**MasterPlus**  
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



MODERNA  
ALIMENTOS

# Pan Cachito y Enrollado



INGREDIENTES	%PANADERO	PESO
Harina Galli Top	100	2000 g.
Sal	2	40 g.
Azúcar	10	200 g.
Manteca	15	300 g.
Levadura Bakels	1	20 g.
Huevos	10	200 g.
Agua	55	1100 g.
Empaste: Margarina Vegetal	25	500 g.
Peso/costo total de masa		4360 g.
Peso/costo por unidad		70 g.
Rendimiento/costo en unidades		62 g.

## PREPARACIÓN :

- 1 Pesa todos los ingredientes: harina, levadura, sal, azúcar, manteca, margarina, huevos y agua. 
- 2 Coloca en la amasadora primero la harina y la levadura, mezcla brevemente, y luego añade el resto de los ingredientes previamente pesados. 
- 3 Amasa hasta desarrollar completamente el gluten de la masa. 
- 4 Lamina la masa hasta un grosor aproximado de 1 cm y distribuye la margarina uniformemente sobre la superficie. 
- 5 Realiza un pliegue doble, seguido de un pliegue simple y otro doble. Deja reposar la masa durante 15 minutos antes de continuar con el formado. 
- 6 Corta tiras de aproximadamente 3 cm de ancho y forma triángulos de 20 cm de largo por 10 cm de base. 
- 7 Lleva la masa a la cámara de fermentación hasta que duplique su volumen inicial. 
- 8 Forma piezas de pan de 70 g cada una. 
- 9 Leuda nuevamente hasta que las piezas doblen su tamaño. 
- 10 Precalienta el horno a 160 °C y hornea durante 20 a 22 minutos, o hasta que los panes estén dorados y bien cocidos. 
- 11 Deja enfriar completamente antes de empacar o colocar en exhibición. 

## UTENSILIOS :



AMASADORA



BALANZA



BOWLS  
(Tazones acero inoxidable)



RASQUETA DE PANADERÍA



CORTADOR DE PIZZA



**MasterPlus**

Más soluciones para tu negocio

# Pani Plus

PREMIADA POR EL  
**INTERNATIONAL  
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA  
ALIMENTOS**