

Pani Plus®



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA
ALIMENTOS**

Croissant



INGREDIENTES	%PANADERO	PESO
Harina Galli Top	50	2000 g.
Harina Key Plus	50	1000 g.
Total Harinas	100	2000 g.
Sal	2	40 g.
Azúcar	8	160 g.
Mantequilla	8	160 g.
Levadura Bakels	1	20 g.
Yemas de Huevo	10	200 g.
Agua	53	1060 g.
Empaste: Mantequilla	40	800 g.
Peso/costo total de masa		4440 g.
Peso/costo por unidad		80 g.
Rendimiento neto/costo en unidades		56 g.

PREPARACIÓN :

1 Pesa todos los ingredientes: harinas, sal, azúcar, levadura, manteca, margarina, huevos y agua.



2 Amasa hasta desarrollar el gluten de forma adecuada.



3 Reposa la masa en frío, entre 3 °C y 5 °C, durante 20 minutos.



4 En la batidora, mezcla la hojaldrina y la mantequilla utilizando el escudo, hasta obtener una grasa homogénea para empaste.



5 Lamina la masa en un rectángulo de aproximadamente 80 x 50 cm, coloca la grasa y realiza un pliegue simple.



6 Haz un pliegue doble y deja reposar en frío (3 °C a 5 °C) durante 20 minutos.



7 Repite el proceso de doblado dos veces más, respetando los tiempos de reposo en frío entre cada pliegue.



8 Corta la masa en triángulos de 9 x 20 cm y da forma al producto.



9 Deja leudar hasta que la masa duplique su volumen inicial.



10 Barniza con huevo batido antes de hornear.



11 Precalienta el horno a 150 °C y hornea entre 20 y 24 minutos, hasta que estén dorados y bien cocidos.



12 Deja enfriar completamente antes de empacar o exhibir.



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**