

Pani Plus®



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA
ALIMENTOS**

Guaguas de Pan



INGREDIENTES	%PANADERO	PESO
Harina Galli Top	100	2000 g.
Sal	2	40 g.
Azúcar	12	240 g.
Manteca	40	800 g.
Leche en polvo	3	60 g.
Huevos	25	500 g.
Levadura Bakels	1,5	30 g.
Agua	30	600 g.
Peso/costo total de masa		4270 g.
Peso/costo por unidad		100 g.
Rendimidneto/costo en unidades		43 g.

PREPARACIÓN :

1 Pesa todos los ingredientes: harinas, avena, levadura, sal, panela molida y agua.



6 Lleva a la cámara de fermentación hasta que los panes dupliquen su volumen inicial.



2 Coloca los ingredientes pesados en la amasadora.



7 Retira los panes, deja reposar por 5 minutos, realiza los cortes y decora al gusto antes de hornear.



3 Amasa hasta desarrollar el gluten, manteniendo la masa a una temperatura inferior a 27 °C.



8 Precalienta el horno a 200 °C, aplica 5 segundos de vapor y hornea a 160 °C durante 32 a 35 minutos.



4 Deja reposar durante 10 minutos, luego divide en porciones de 450 g y bolea.



5 Da forma a los panes y colócalos en latas previamente engrasadas.



9 Deja enfriar completamente antes de empacar o exhibir.



UTENSILIOS :



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**