

Pani Plus®



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA
ALIMENTOS**

Pan de Chocolate



INGREDIENTES	PORCENTAJE	CANTIDAD	COSTO
Harina Pani Plus	100%	1000 g.	\$0.84
Sal	0.5%	5 g.	\$0.002
Azúcar	30%	300 g.	\$0.23
Levadura	1.5%	15 g.	\$0.11
Manteca Mante Plus	10%	100 g.	\$0.19
Margarina Marga Plus	15%	150 g.	\$0.29
Huevos	10%	100 g.	\$0.24
Esencia de vainilla	0.7%	7 g.	\$0.08
Agua	40%	400 g.	\$0.00
Total Masa / Porcentaje	208%	2077 g.	\$1.98
Peso de cada unidad de pan	0.55%	90 g.	
Unidades a producir		23	
Costo materia prima	50%		\$0.09
Costos indirectos	50%		\$0.09
Costo Total producción	100%		\$0.17
Migas de cake o pan	30%	300 g.	\$0.02
Cocoa	20%	200 g.	\$0.05
Leche o agua	50%	500 g.	\$0.02
Rentabilidad / Ganancia	45%		\$0.23
PVP Sugerido por unidad			\$0.40

PREPARACIÓN :

- 1 Pesar todos los ingredientes: harina, levadura, sal, azúcar, manteca, margarina, huevos y agua.



- 2 Colocar en la amasadora harina y levadura e incorporar los 2 ingredientes, luego colocar todos los ingredientes antes pesados.



- 3 Amasar hasta desarrollar el gluten de la masa a una temperatura por debajo de los 27°.



- 4 Dejar reposar en conjunto la masa sobre la mesa por un tiempo de 10 minutos, y luego laminamos en un rectángulo de 30 cm. de ancho.



- 5 Rellenar con la mezcla de migas, cacao, leche, uniformemente sobre la masa, hacer el bastón, dividir en porciones de 120gr. y colocar en latas.



- 6 En la cámara de fermentación leudar hasta duplicar el volumen inicial.



- 7 Luego retirar los panes y dejar reposar por 5 minutos y barnizar con huevo batido.



- 8 Precalentar el horno a 150° y hornear por un tiempo aproximado de 20 a 22 minutos.



- 9 Dejar enfriar el producto y listo para empacar o exhibir a la venta.



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**