

Pani Plus®



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA
ALIMENTOS**



PREPARACIÓN :

- 1** Pesa todos los ingredientes: harina, sal, azúcar, levadura, manteca Manteplus, huevos y agua.



- 2** Coloca los ingredientes previamente pesados en la amasadora.



- 5** Repite el mismo procedimiento con la segunda masa.



- 3** Amasa hasta desarrollar correctamente el gluten de la masa.



- 2** Combina ambas masas y deja leudar hasta que dupliquen su volumen inicial.



- 4** Deja reposar la masa durante 15 minutos. Luego, divide en porciones de 40 g, bolea cada una y deja reposar por 30 minutos.



- 7** Precalienta el horno a 160 °C y hornea durante 20 a 22 minutos, hasta obtener un dorado uniforme.



- 8** Deja enfriar completamente el producto antes de empacar o exhibir para la venta.



UTENSILIOS :



AMASADORA



BALANZA



BOWLS
(Tazones acero inoxidable)



RASQUETA DE PANADERÍA

¿Qué necesitas para hacerlo increíble?



MasterPlus

Más soluciones para tu negocio

Pani Plus

PREMIADA POR EL
**INTERNATIONAL
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA
ALIMENTOS**