

# Pani Plus®



**MasterPlus**  
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA  
ALIMENTOS**



## MASA INTERNA DULCE

INGREDIENTES	%PANADERO	PESO
Harina Galli Top	100	1000 g.
Sal	0.5	5 g.
Azúcar	30	300 g.
Levadura Bakels	1.2	12 g.
Mante Plus	20	200 g.
Huevos	10	100 g.
Agua	40	400 g.
Total / Masa porcentaje	201.7	2017 g.

## MASA INTERNA SAL

INGREDIENTES	%PANADERO	PESO
Harina Galli Top	100	1000 g.
Sal	2	20 g.
Azúcar	8	80 g.
Levadura Bakels	3	30 g.
Mante Plus	40	400 g.
Huevos	20	200 g.
Agua	40	400 g.
Total Masa / Porcentaje	213	2130 g.

### PREPARACIÓN :

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



- 5 Repite el mismo procedimiento con la segunda masa.



- 2 Coloca los ingredientes previamente pesados en la amasadora.



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



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



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



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



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



### UTENSILIOS :



AMASADORA



BALANZA



BOWLS  
(Tazones acero  
inoxidable)



RASQUETA DE  
PANADERÍA



**MasterPlus**  
Más soluciones para tu negocio

# Pani Plus

PREMIADA POR EL  
**INTERNATIONAL  
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA  
ALIMENTOS**