

Pani Plus®



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA
ALIMENTOS**

Pan de Ambato



INGREDIENTES	%PANADERO	PESO
Harina Galli Top	100	2000 g.
Sal	2	40 g.
Azúcar	8	160 g.
Margarina	10	200 g.
Manteca	30	600 g.
Huevos	20	400 g.
Levadura Bakels	1,5	30 g.
Agua	40	800 g.
Peso/costo total de masa		4230 g.
Peso/costo por unidad		80 g.
Rendimidneto/costo en unidades		53 g.

PREPARACIÓN :

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



6 Lleva a la cámara de fermentación y deja leudar hasta que dupliquen su volumen inicial.



2 Coloca los ingredientes pesados en la amasadora.



7 Retira del fermentador, deja reposar 5 minutos, realiza cortes decorativos y coloca tiras de masa sobre cada porción.



2 Amasa hasta desarrollar correctamente el gluten.



4 Divide la masa en porciones de 80 g y bolea cada una.



9 Precalienta el horno a 160 °C y hornea durante 20 a 22 minutos.



5 Da forma a las porciones y colócalas en latas previamente engrasadas.



9 Deja enfriar completamente antes de empacar o exhibir.



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**