

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. |
| Rendimiento/costo en unidades | | 53 g. |

PREPARACIÓN :

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



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



- 3** Amasa hasta desarrollar correctamente el gluten.



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



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



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



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



- 8** Precalienta el horno a 160 °C y hornea durante 20 a 22 minutos.



- 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**