

# Pani Plus®



**MasterPlus**  
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA  
ALIMENTOS**

# Rollo de Cocoa y Canela



INGREDIENTES	PORCENTAJE	CANTIDAD	COSTO
Harina Pani Plus	100%	1000 g.	\$0.84
Sal	0.5%	5 g.	\$0.002
Azúcar	35%	350 g.	\$0.27
Levadura	2%	20 g.	\$0.14
Polvo de hornear	4%	40 g.	\$0.16
Canela en polvo	1%	10 g.	\$0.06
Cocoa	10%	100 g.	\$0.52
Manteca Mante Plus	17%	170 g.	\$0.33
Margarina Marga Plus	17%	170 g.	\$0.33
Huevos	20%	200 g.	\$0.48
Esencia de vainilla	1%	10 g.	\$0.12
Agua o leche	50%	500 g.	\$0.45
Total Masa / Porcentaje	258%	2575 g.	\$3.69
Peso de cada unidad de pan	0.65%	90 g,	
Unidades a producir		29	
Costo materia prima	50%		\$0.13
Costos indirectos	50%		\$0.13
Costo Total producción	100%		\$0.26
Rentabilidad / Ganancia	35%		\$0.14
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**