



PAN BRIOCHE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla en polvo para elaborar pan.

Premezcla para elaborar pan brioche, pan hamburguesa.

INGREDIENTES

Harina de Trigo Fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina (vitamina B3) 48 mg/kg, tiamina (vitamina B1) 5 mg/kg, riboflavina (vitamina B2) 4 mg/kg y ácido fólico 1.2 mg/kg], azúcar, leudantes (SIN 450i, SIN 500ii), emulsionante (SIN 471), leche descremada en polvo, sal, suero de leche, estabilizante (SIN 466), antioxidante (SIN 300), sabor artificial (vainilla), edulcorante (SIN 955), colorantes (SIN 102, SIN 110), enzimas (SIN 1100i, SIN 1102). CONTIENE TARTRAZINA

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT08-012	10 kg	Bolsa	



MÉTODO

Grupo 1		
Ingrediente	KG	%
Premezcla Pan Brioche	10.000	100.00
Levadura Bakels	0.150	1.50
	Peso total: 10.150	
Grupo 1a		
Ingrediente	KG	%
Agua	2.500	25.00
	Peso total: 2.500	
Grupo 2		
Ingrediente	KG	%
Margarina	2.500	25.00
Huevos	1.500	15.00
	Peso total: 4.000	

DESCRIPTION

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 por 1 minuto aproximadamente a velocidad 1. 2. Agregar el agua proporcionalmente y continuar el amasado. 3. Agregar los ingredientes del Grupo 2 y seguir amasando por 1 minuto aproximadamente, luego realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa fina y elástica. 4. Pesar, dividir, bolear, rellenar y formar la masa según peso, forma o variedad de pan. 5. Fermentar la masa por un tiempo de 45 minutos promedio. 6. Antes de colocar al horno hacer los baños y/o topping según modelos. 7. Hornear a 160°C por 15 minutos promedio. *Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Este producto también se puede aplicar para elaboración de rolls.
- Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.







Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

270 dias



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Contiene: Gluten y Leche.,
Este producto es elaborado
en equipos donde se procesa
productos y sus derivados
que contienen y pueden
contener: Gluten, huevo,
maní, soya, leche, nueces de
árboles, sulfito, ajonjolí y
lupino (altramuces).



Panadería, Panes Suaves, Premezcla