BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe



PAN DE MOLDE INDUSTRIA AL 50%

DESCRIPCIÓN GENERAL

Pan de molde estándar, concentrado al 50%. Para su elaboración solo se requiere de agua, harina, manteca y levadura. Mayor suavidad y tiempo de vida útil. Además permite elaborar panes hamburguesa, pan hot dog, petit pan y una gran variedad de panes de miga suave.

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada [con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico], azúcar, sal yodada, suero de leche, emulsionante (SIN 471), conservante (SIN 282), estabilizador (SIN 415), complejo enzimático, antioxidante (SIN 300)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT08-006	20 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Premezcla Pan de Molde al 50%	20.000
Harina Especial Panadera	20.000
Levadura Bakels Platinum	0.400
	Peso total: 40.400

Grupo 1a	
Ingrediente	KG
Agua helada	20.000
	Peso total: 20.000

Grupo 2	
Ingrediente	KG
Manteca	2.400
	Peso total: 2.400

DESCRIPTION

Pan de Molde Industria 1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 por 1 minuto aproximadamente a velocidad 1. 2. Agregar el agua proporcionalmente y continuar el amasado hasta conseguir una masa uniforme. 3. Agregar los ingredientes del grupo 2 y seguir amasando hasta que se incorpore por completo. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa fina y elástica. 4. Pesar, cortar y formar. 5. Fermentar en cámara por 90 minutos promedio. 6. Hornear a 150ºC promedio por 35-40 minutos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Los tiempos y temperatura de horneado pueden variar dependiendo del tamaño de molde.

- Pruebe nuestra receta para elaborar panes hamburguesa y hot dog.

- Para este tipo de panes (hamburguesa y hot dog), se debe realizar un pintado de la superficie con huevo diluido y hornear a 180ºC por 15 minutos aproximadamente.

- 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.

ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco

VIDA ÚTIL

180 dias

TIPO

Polvo

CATEGORÍA

Panadería, Panes Suaves