



# WAWAS

## DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla en polvo al 100% para elaborar las tradicionales wawas, guaguas o tantawawas, que hacen parte de las celebraciones costumbristas peruanas. Con un delicioso toque tradicional, de gran versatilidad para saborizar y personalizar, una calidad estándar y una operatividad más sencilla.

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina 48mg/kg (vitamina B3), tiamina 5mg/kg (vitamina B1), riboflavina 4mg/kg (vitamina B2) y ácido fólico 1,2mg/kg], gluten de trigo, masa madre en polvo, sal, especies en polvo (canela molida, clavo de olor), emulsionantes (SIN 471, SIN 472e, SIN 481i), sustancia conservadora (SIN 282), estabilizador (SIN 415), edulcorante (SIN 955), sabor artificial, antioxidantes (SIN 300, SIN 1102), acentuador de sabor (SIN 1104), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i)

## EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT08-019	10 kg	Bolsa	

## MÉTODO

### Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Wawa	10.000	100.00
Levadura Bakels	0.100	1.00
<b>Peso total: 10.100</b>		

### Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Azúcar	2.000	20.00
Huevos	0.800	8.00
<b>Peso total: 2.800</b>		

### Grupo 2

Ingrediente	KG	%
Manteca	1.200	12.00
<b>Peso total: 1.200</b>		

### Grupo 3

Ingrediente	KG	%
Agua	4.000	40.00
<b>Peso total: 4.000</b>		

## DESCRIPTION

Pan Wawa: 1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1a junto con parte del agua, proceder a incorporar los ingredientes del Grupo 1 y continuar adicionando el agua hasta conseguir una masa homogénea. 2. Agregar la manteca y seguir amasando hasta que se incorpore por completo. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa elástica. 3. Pesar, cortar y bolear. 4. Dejar reposar por 10 min. 5. Formar los panes y fermentar en cámara por 90 minutos. 6. Decorar y pintar. 7. Hornear a 150°C de 20-30 minutos dependiendo del tamaño del pan. \*Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

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

270 días



### TIPO

Polvo



### ALÉRGENOS

Contiene:, Gluten, Soya, 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).



### CATEGORÍA

Panadería, Panes Suaves, Premezcla panadera