



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

PAN DE YEMA

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente

Harina especial panadera
Mejorador Vitapan Plus
Levadura Bakels Platinum
Azúcar
Sal
Huevos

KG

10.000
0.100
0.100
1.200
0.150
0.400

Peso total: 11.950

Grupo 1a

Ingrediente

Agua

KG

4.500

Peso total: 4.500

Grupo 2

Ingrediente

Manteca

KG

1.000

Peso total: 1.000

MÉTODO

Pan de Yema

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1, incorporar poco a poco el agua hasta conseguir una masa uniforme.
2. Agregar el ingrediente del grupo 2 y seguir amasando hasta que se incorpore por completo. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa fina y elástica.
3. Pesar, cortar y formar.
4. Fermentar en cámara por 90 minutos promedio.
5. Pintar con huevo y hornear a 150°C por 10-15 minutos promedio.