



FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM PAN DE PASCUA

Fecha: 17/07/2012

Revisión:0

INGREDIENTES: Harina de trigo, azúcar, suero, huevo en polvo, fibra de soya, bicarbonato de sodio, fosfato de sodio y aluminio, pirofosfato ácido de sodio, fosfato monocálcico, colorante caramelo, sorbato de potasio, monoglicéridos, nuez moscada, canela, lecitina de soya, propionato de calcio, goma xanthan, carboximetilcelulosa, saborizantes, clavo de olor. Incluye frutas y pasas.

RECETA

PM Pan de Pascua	20 KG
Agua	6 lt.
Margarina de Horneo	4 kg.
Mermelada	500 gr

MIX INCORPORADO EN LA PM:

Fruta Confitada	5 kg
Pasas	2 kg
Optativo adición de nueces, almendras, mermelada, etc.	

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Cremar la margarina, una vez bien cremada incorporar la PM y sobre ella el agua.
- 2- Mezclar 1 minuto a velocidad lenta y posteriormente 5 minutos a velocidad rápida.
- 3- Adicionar a la mezcla las frutas confitadas, las pasas, las nueces y almendras, según lo recomendado.
- 4- Llenar los moldes de acuerdo al gramaje deseado
- 5- Hornear a 180°C por 60 - 70 minutos dependiendo del tamaño del molde y tipo de horno
- 6- Dejar enfriar los panes desmoldado en ambiente frío y ventilado, sobre superficie de madera o rejilla metálica