



**FICHA TECNICA PREMEZCLAS  
PM MASAS DULCES  
12.07.05.025**

Fecha: 10/08/16

Revisión: 3

**MASA DULCE (TRENZA, CONEJITO, PAN DULCE)**

**RECETA**

<b>PM MASA DULCE</b>	1 Kg.	25 Kg.
<b>LEVADURA FRESCA</b>	0,04 Kg.	1,00 Kg.
<b>AGUA</b>	0,38- 0,37 Lt.	9,50 – 9,25 Lt.

**PROCEDIMIENTO DE ELABORACION**

Incorporar en la mezcladora la Premezcla y la levadura y mezclar en velocidad lenta por 1 minuto.

- 1- Agregar el agua y mezclar por 3 minutos en velocidad lenta.
- 2- Amasar en velocidad media por 6 a 8 minutos hasta lograr un desarrollo óptimo del gluten.
- 3- Cortar y formar el producto según corresponda.
- 4- Dejar fermentar por 60 - 90 minutos, dependiendo de las condiciones de humedad y temperatura.
- 5- Hornear a 220 °C por 10 a 15 minutos. El tiempo depende del gramaje del producto.

**RENDIMIENTO ESTIMADO**

**BATCH (25Kg.)**

Total masa	35,50 Kg.
Pérdida en el horno	10%
Rendimiento en piezas	710 unidades
Peso unidad masa cruda	0,05 Kg.



**FICHA TECNICA PREMEZCLAS  
PM MASAS DULCES  
12.07.05.025**

Fecha: 10/08/16

Revisión: 3

**BERLIN FRITO**

**RECETA**

<b>PM MASA DULCE</b>	1 Kg.	25 Kg.
<b>LEVADURA FRESCA</b>	0,04 Kg.	1,00 Kg.
<b>AGUA</b>	0,33 Lt.	8,25 Lt.

**PROCEDIMIENTO DE ELABORACION**

Incorporar en la mezcladora la Premezcla y la levadura y mezclar en velocidad lenta por 1 minuto.

- 6- Agregar el agua y mezclar por 3 minutos en velocidad lenta.
- 7- Amasar en velocidad media por 6 a 8 minutos hasta lograr un desarrollo óptimo del gluten.
- 8- Cortar y formar el producto según corresponda.
- 9- Dejar fermentar por 60 – 90 minutos, dependiendo de las condiciones de humedad y temperatura.
- 10- Freír a 190 °C por 8 minutos. El tiempo depende del gramaje del producto.

**RENDIMIENTO ESTIMADO**

**BATCH BERLIN FRITO (25Kg.)**

Total masa	34,25 Kg.
Pérdida en el horno	10%
Rendimiento en piezas	489 unidades
Peso unidad masa cruda	0,07 Kg.