



**FICHA TECNICA PREMEZCLAS
PM MASAS DULCES
12.07.05.025**

Fecha: 10/08/16

Revisión: 4

MASA DULCE (TRENZA, CONEJITO, PAN DULCE)

RECETA

PM MASA DULCE	1 Kg.	25 Kg.
LEVADURA FRESCA	0,04 Kg.	1,00 Kg.
AGUA	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.

Este producto sirve para preparar otras aplicaciones, para más información contactarse con el área comercial.

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: 4

BERLIN FRITO

RECETA

PM MASA DULCE	1 Kg.	25 Kg.
LEVADURA FRESCA	0,04 Kg.	1,00 Kg.
AGUA	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.

Este producto sirve para preparar otras aplicaciones, para más información contactarse con el área comercial.

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.