

FACTURA DULCE IDEAL



instrucciones de uso: Premezcla IDEAL 25kg., Agua aprox. 10,5ltrs., levadura prensada 500-1000g. Margarina (empaste) 350-400g. por kg de masa. **No agregar otras harinas, premezclas o aditivos.**

	AMASADORA RAPIDA	AMASADORA LENTA
AMASADO	1) Baja velocidad: 4 minutos 2) Alta velocidad: 7 minutos	Amasar 20 - 25 minutos
	En este paso se debe obtener una masa de mediana elasticidad. Evitar que la misma afloje por exceso de amasado.	
DESCANSO	10 minutos y dividir la masa en bastones.	
SOBADO Y ARMADO	Estirar la masa en la sobadora hasta 1,5 cm de espesor. Empaste: colocar el empaste sobre la masa, plegar y pasar por la sobadora una vuelta. Descansar 10 min. Estirar y volver a plegar en tres, repetir esta operación tres veces. Estirar con la sobadora hasta 1 cm de espesor, cortar y armar.	
FERMENTACION	A 30-32°C hasta alcanzar su punto (3/4 punto). Pintar con huevo antes de hornear.	
COCCION	A 230°C durante 15 -20 minutos aproximadamente	

La instrucción de uso es solo una guía. Esta puede ser alterada dependiendo de las condiciones físicas y ambientales del lugar.

VENTAJAS

- Trabajo más ágil y rápido, permitiendo buena conservación y rendimiento.
- Se puede utilizar también para facturas hojaldradas (con la margarina correspondiente).
- Se obtienen panes de muy buen sabor y frescura
- Posee la fuerza necesaria para soportar tanto cremas como dulces.

Contamos con asesoramiento personalizado para que puedas lograr el mejor resultado con nuestros productos.

Escribinos al  3406431397



San Martin 199 – S2445BIB
Maria Juana – Santa Fe
Tel.: 54 3406 471500
WhatsApp: 3406 431397
www.molinosvictoria.com

