

PAN DULCE IDEAL



instrucciones de uso: Premezcla IDEAL 25kg., Agua aprox. 12ltrs., levadura prensada 500-1000g.

No agregar otras harinas, premezclas o aditivos.

	AMASADORA RAPIDA	AMASADORA LENTA
AMASADO	1) Baja velocidad: 4 minutos 2) Alta velocidad: 12 minutos	Amasar 30 - 40 minutos
	En este paso se debe obtener una masa lisa y uniforme. Evitar que la misma afloje por exceso de amasado.	
SOBADO	Hasta obtener liga	
AGREGADO DE FRUTAS	En la amasadora y mezclar con poco trabajado hasta distribuir uniformemente	
CORTE Y AMASADO	Cortar bollos segun el tamaño de las piezas finales, rebollar y colocar en moldes.	
FERMENTACION	A 30-32°C durante 2 a 5 horas.	
COCCION	A 230°C durante 15 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.
- Muy buen desarrollo dando la posibilidad para la utilización de otras especialidades.
- Se obtiene un producto de muy buen sabor y frescura.
- Posee fuerza que permite el agregado de altos porcentajes frutas.

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

