

# 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
<b>AMASADO</b>	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.	
<b>SOBADO</b>	Hasta obtener liga	
<b>AGREGADO DE FRUTAS</b>	En la amasadora y mezclar con poco trabajado hasta distribuir uniformemente	
<b>CORTE Y AMASADO</b>	Cortar bollos segun el tamaño de las piezas finales, rebollar y colocar en moldes.	
<b>FERMENTACION</b>	A 30-32°C durante 2 a 5 horas.	
<b>COCCION</b>	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](http://www.molinosvictoria.com)

