



PANILISTO DONAS

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla especialmente diseñada para hacer todo tipo de donas con un irresistible sabor y aroma, que pueden ser complementados con su toque personal.

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada para panificación, Azúcar, Grasa Vegetal, Leche entera en polvo, Sal, Saborizante idéntico al natural, Emulsificante E471, Emulsificante E481i, Espesante E415, Edulcorante E955

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
	11 kg	Saco	
	1 kg	Funda	

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Panilisto Donas	1.000
Levadura Instantánea Bakels	-
Agua	-
Peso total: 1.342	

DESCRIPTION

1. Pesar todos los ingredientes. 2. Mezclar y amasar hasta conseguir una masa homogénea y elástica. 3. Dejar reposar por 10 minutos. 4. Cortar la masa según el tamaño requerido. 5. Dejar reposar en bolitas 10 minutos. 6. Formar las donas. 7. Fermentar en cámara o si es al ambiente cubrir con un plástico por 30 minutos. 8. Freir las donas a 170°C por 1 minuto, volteando las donas hasta conseguir un color dorado. 9. Enfriar al ambiente y decorar con chocolate, azúcar impalpable, manjar, etc.



ALMACENAMIENTO

Ambiente fresco y seco



VIDA ÚTIL

6 MESES días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Gluten, Leche, Lactosa



CATEGORÍA

Premezclas Panaderas, Panilistos



PRODUCTO TERMINADO

Donas, Panadería



MARCAS

Panilistos