BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec

PANILISTO PAN DULCE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla ideal para preparar pan dulce de forma fácil y rápida conservando el sabor y suavidad tradicionales, con una gran estabilidad que brinda mayor duración.

INGREDIENTES

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

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
	25 kg	Saco	

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Panilisto Pan de Dulce	1.000
Levadura Platinum Bakels	0.015
Agua	-

Peso total: 1.365

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec

DESCRIPTION

1. Pesar todos los ingredientes. 2. Amasar hasta conseguir una masa homogénea y elástica. 3. Dejar reposar 10 minutos. 4. Dividir y bolear según el tamaño deseado. 5. Dejar reposar nuevamente por 10 minutos. 6. Formar el pan de acuerdo al modelo deseado. 7. Dejar leudar hasta doblar su tamaño. 8. Dar los acabados deseados. Hornear de 150 a 160°C según el horno y el tamaño de las unidades.

ALMACENAMIENTO

Ambiente fresco y seco

VIDA ÚTIL

9 MESES dias

TIPO

Polvo

ALÉRGENOS

Gluten, Leche, Lactosa

CATEGORÍA

Premezclas Panaderas, Panilistos

PRODUCTO TERMINADO

Pan de Dulce, Panadería

MARCAS

Panilisto