



PENTAMIX CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla diseñada especialmente para preparar panettone haciendo eficientes los procesos de elaboración.

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada para panificación, Azúcar, Gluten, Harina de Trigo, Emulsificante E471, Emulsificante E481, Enzimas, Sabor Artificial, Leche entera en polvo, Sal, Conservante E282, Edulcorante E955, Colorante Artificial (E102), Antioxidante E300

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
	6 kg	Funda	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG
Pentamix Levadura Instantánea	1.000
Bakels Platinum	0.040
Margarina Bakels Repostera	0.170
Agua	0.330
Frutas Confitadas	0.170
Pasas	0.170

Peso total: 1.880

DESCRIPTION

1. Mezclar y amasar los ingredientes de la parte 1 hasta conseguir una masa homogénea y elástica. 2. Adicionar la parte 2 y mezclar hasta que el relleno quede bien distribuido. 3. Dividir y bolear unidades de acuerdo al tamaño de las pirutinas. 4. Dejar leudar hasta que la masa sobrepase aprox. 2 cm. el borde de la pirutina. 5. Realizar un corte en forma de cruz en el centro de la parte superior del panetón. 6. Hornear a 170°C. Para 454g (1 libra) aprox. 35 min. / Para 700g (1 libra y media) aprox. 50 min. 7. Dejar enfriar por 2 horas al ambiente y empacar el panetón.



ALMACENAMIENTO

Ambiente fresco y seco



VIDA ÚTIL

9 MESES días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Gluten, Leche, Lactosa,
Tartrazina



CATEGORÍA

Premezclas Panaderas, Pentamix



PRODUCTO TERMINADO

Pan de Pascua, Panadería



MARCAS

Pentamix