PENTAMIX CLÁSICO 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 Tamañoipo Paletización 11 kg Saco 6 kg Bolsa Paquete Combo: Premezcla 6kg+Bolsas plásticas+Pirotinas+Amarras+Pasas+Fruta confitada Método Grupo 1 Ingrediente KGPentamix Levadura Instantánea 1.000 Bakels Platinum 0.040 Margarina Bakels Repostera 0.170 Agua 0.330 Frutas Confitadas Pasas 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 dias Tipo Polvo Alérgenos Gluten, Leche, Lactosa, Tartrazina Categoría Premezclas Panaderas , Pentamix Producto terminado Pan de Pascua Panadería Marcas Pentamix