



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Temporada de Guaguas



PRODUCTO TERMINADO

Guaguas de Pan

GUAGUAS DE PAN CON PANI LISTO PAN DULCE

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Pani Listo Pan Dulce	1.000
Huevos	0.100
Agua	0.250
Levadura BAKELS	0.012
Peso total:	1.362

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pastelerax Manjar BAKELS	0.200
Lecho o Agua	0.560
Peso total:	0.760

Grupo Glasse

Ingrediente	KG
Azúcar Impalpable	0.335
Claros de Huevo	0.080
Peso total:	0.415

MÉTODO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Amasar aproximadamente 9 minutos en la amasadora.
3. Sacar y dejar reposar 10 minutos cubierto con plástico film.
4. Cortar, bolear y formar guaguas de pan o caballos etc.
5. Llevar a cámara de leudo aproximadamente 30 a 40 minutos.
6. Pintar y hornear a 160°C de temperatura por 15 a 18 minutos .
7. Decorar al gusto con glasse.