



P R E M E Z C L A

PAN HAMBURGUESA

25%



DESCRIPCIÓN

Premezcla aprobada por las principales franquicias del sector HORECA. Entre sus usos tenemos el Pan Hamburguesa, Pan Hot Dog, Petit Pan, entre otros. Consulta por nuestras soluciones tailor-made.



ATRIBUTOS

- Corteza lisa y simétrica.
- Resalta un sólido perfil láctico y dulce.
- Miga uniforme de excelente consistencia.
- Asegura un tamaño y peso estándar.



COMPOSICIÓN

Harina de trigo fortificada (Hierro, Niacina, Vitamina B1, Vitamina B2, ácido fólico), **gluten de trigo**, emulsionante (SIN 471), oxidante (SIN 300), enzimas (SIN 1100), sacarina de sodio (SIN 954iv), color amarillo tartrazina (SIN 102).



VIDA ÚTIL



180 días

ALMACENAMIENTO



Se recomienda almacenar en un **lugar fresco y seco**

PRESENTACIÓN



Bolsa de 10 kg.

Imagen referencial



P R E M E Z C L A

PAN HAMBURGUESA

25%






INGREDIENTES

Premezcla Inventis PAN HAMBURGUESA 25%	10.000 kg	25 %
Harina de trigo	40.000 kg	100 %
Levadura Instantánea SAF INSTANT	0.400 kg	1 %
Azúcar	3.200 kg	8 %
Agua Aprox.	26.000 l	65 %
Manteca vegetal	3.200 kg	8 %



ATRÉVETE
CREA
SORPRENDE

PREPARACIÓN

-  Colocar en la amasadora los ingredientes secos: **Premezcla INVENTIS PAN HAMBURGUESA 25%**, levadura SAF INSTANT y azúcar; mezclar en primer velocidad.
-  Adicionar el agua, y seguir en primera velocidad, por aprox. **2 minutos**.
-  Incorporar la manteca vegetal y amasar en segunda velocidad por aprox. 5 min. hasta desarrollar el gluten y obtener una masa elástica y fina.
-  Pesar, cortar, bolear y dejar reposar por 5 minutos. Formar (como hamburguesas o hot dog) y colocar en moldes.
-  Fermentar por aprox. 120 minutos. Pintar con huevo y rociar con ajonjolí (opcional). Hornear a temperatura 170°C, por un tiempo aproximado de 15 minutos.

*El tiempo y temperatura de horneado dependerán del tipo de horno utilizado.



Rinde aprox. 1380 piezas de pan de 60 g cada una.