

Formulas de pan Blandito



<i>Ingredientes.</i>	<i>Gramos.</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>*Harina haz de oro</i>	<i>500g.</i>	<i>100%</i>
<i>*Sal.</i>	<i>10g.</i>	<i>2%</i>
<i>*Azúcar.</i>	<i>50g.</i>	<i>10%</i>
<i>*Levadura instantánea</i>	<i>15g.</i>	<i>3%</i>
<i>*Margarina.</i>	<i>90g.</i>	<i>18%</i>
<i>*Agua+o-</i>	<i>255g.</i>	<i>55%</i>
<i>*Huevos.</i>	<i>1u.</i>	<i>10%</i>

Proceso

- *Realizar misaplace*
- *colocar la harina en el mesón hacer un volcán con un hueco y adicionar azúcar, sal, margarina ,huevos y el agua*
- *Adicionar la levadura*
- *Trabajar hasta obtener una masa blanda y elástica*
- *Pesar unidades de 50 gramos*
- *Moldear con rodillo de plástico*
- *Llevar a cuarto de crecimiento*
- *Brillar con huevo*
- *Horneo para panes pequeño de 50 a 100gramos (230°C (450°F)*
- *Para panes medianos de 200ª 400gramos) 180°C(400°F)*
- *Para panes grandes más de 400 gramos (180°C(350°F)*

Muffins



<i>Ingredientes.</i>	<i>Gramos.</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>*Harina haz de oro.</i>	<i>250g.</i>	<i>100%</i>
<i>*Margarina</i>	<i>250g.</i>	<i>100%</i>
<i>*Azúcar</i>	<i>200g.</i>	<i>80%</i>
<i>*Polvo.</i>	<i>2,5g.</i>	<i>5%</i>
<i>*Leche.</i>	<i>80g.</i>	<i>32%</i>
<i>*Huevos.</i>	<i>6un.</i>	<i>120%</i>
<i>*Esencia de naranja</i>	<i>2g</i>	

Procedimiento

- *Cremar margarina y azúcar en velocidad 2*
- *Adicionar una parte de los huevos poco a poco de a medio huevo*
- *Tamizar harina*
- *Cuando la mezcla de margarina y azúcar ya esté cremada por completo adicionar la harina y la otra parte de huevos en velocidad 1*
- *adicionar la leche y la esencia de naranja*
- *Ya con la mezcla lista verter en los moldes*
- *por último hornear a 230°c*