

0

DEMOSTRATIVA

NOMBRE DE RECETA: Pan Enriquecido y variantes		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA LA MASA 1000 g Harina Panadera 350 g Leche 100 g Azúcar en grano 40 g Levadura 200 g Mantequilla 20 g Sal 200 g huevos	1. Mezclar los ingredientes secos y formar un cráter. 2. Colocar en el centro los ingredientes líquidos y amasar hasta formar una masa elástica, dejar reposar por 20 minutos. 3. Dividir la masa de 60 g y reposar por 10 minutos 4. Realizar formas 5. Rosas, amarrados, manitos, gusanos, embajadores, hot dog, cachos, Bretzel, trenzas 6. Hornear a 180° C de 12 – 15 minutos			KIT DE TRABAJO
PARA BARNIZAR 50 g huevos				