

NUEVO!

MIX FUNCIONAL PARA LAMINADOS

Precisión en el hojaldrado y estabilidad en procesos industriales

Desarrollado por Molino Chabás para procesos industriales de laminado, este mix permite:

- ✓ Formación de capas definidas y uniformes
- ✓ Excelente plasticidad de la masa
- ✓ Mayor tolerancia en el proceso de laminado
- ✓ Reducción de roturas y pérdidas de estructura
- ✓ Resultados consistentes en cada lote



Ideal para producción de medialunas, croissants y otros laminados en escala.

DOSIFICACIÓN Y FORMULACIÓN DE REFERENCIA

Para obtener un resultado óptimo, respete la siguiente relación de ingredientes:

HARINA
(MP PREMIUM) **25 KG**

MIX FUNC.
LAMINADOS **5 KG**

MARGARINA
PARA LA MASA **3,5 KG**

MARGARINA
PARA EL EMPASTE **5 KG**

AGUA **12,5 L**

LEVADURA
FRESCA **600 GR**

PROCESO DE ELABORACIÓN PASO A PASO

Las instrucciones son orientativas, pueden variar en función de la maquinaria que se disponga y condiciones ambientales del lugar de trabajo

01 AMASADO

Mezclar los ingredientes de la masa hasta obtener una textura lisa y elástica. Formar un rectángulo, taparlo con film y dejar reposar en la heladera 12 horas.

02 EMPASTE

Estirar la manteca fría hasta formar un cuadrado uniforme de aproximadamente 1 cm de grosor. Reserva en frío

03 LAMINADO

El objetivo es crear capas alternas de masa y grasa sin que se mezclen.

- Hojaldrado: Estira la masa al doble del tamaño del empaste. Colocar el empaste en el centro y cerrar la masa sobre ella como un sobre.
- Realizar 4 vueltas simples o 1 simple y 2 dobles.

04 FORMADO

- Estirar la masa hasta alcanzar un grosor de 3-4 mm.
- Corta triángulos de base ancha (aprox. 9-10 cm) y longitud extendida (25 cm).
- Hacer un pequeño corte en la base y enrolla desde la base hacia la punta sin presionar demasiado.

05 FERMENTACIÓN

Coloca en una bandeja. Dejar fermentar en estufa durante 2 a 2.5 horas hasta que doblen su tamaño.

06 HORNEADO

- Pincelado: Pintar suavemente con una mezcla de yema de huevo y leche.
- Cocción: Hornea a 170°C - 180°C durante 15-20 minutos hasta que estén dorados uniformemente.

RECOMENDACIONES

Para que se puedan realizar las vueltas sin que se rompa la masa o la manteca la clave es que la manteca y la masa tengan la misma consistencia (maleable pero fría).

¿POR QUÉ USAR NUESTRO MIX FUNCIONAL?

- ✓ Minimiza errores en el laminado
- ✓ Mejora la tolerancia a variaciones de temperatura
- ✓ Reduce roturas de masa y pérdidas de materia prima
- ✓ Asegura repetibilidad en productos complejos
- ✓ Optimiza tiempos en líneas productivas

MOLINO CHABÁS