

NUEVO!

MIX FUNCIONAL PARA PAN DULCE

Estructura, volumen y estabilidad en masas enriquecidas

Desarrollado por Molino Chabás para procesos industriales, este mix permite trabajar masas de alta carga (grasas, huevos y frutas) con máxima estabilidad:

- ✓ Excelente desarrollo de volumen
- ✓ Miga aireada y uniforme, incluso con alta carga de frutas
- ✓ Mayor tolerancia al proceso (amasado y fermentación)
- ✓ Mejor absorción y distribución de ingredientes pesados
- ✓ Reducción de fallas estructurales



Ideal para producción industrial de pan dulce tradicional y variantes.

DOSIFICACIÓN Y FORMULACIÓN DE REFERENCIA

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

HARINA (MP PREMIUM) 25KG	MIX FUNC. PAN DULCE 5KG	MARGARINA 1,5KG	HUEVOS 2,5KG
AGUA 12,5 L	LEVADURA FRESCA 600 GR	FRUTAS VARIEDAD A ELECCIÓN 25KG	

PROCESO DE ELABORACIÓN PASO A PASO

01 AMASADO

Colocar los ingredientes secos en la amasadora. Incorporar el agua, los huevos y reservar la margarina. Iniciar el proceso durante 4 minutos a velocidad lenta, seguido de 4 minutos a velocidad rápida, luego agregar la margarina y amasar 2 minutos más en velocidad rápida hasta el desarrollo completo del gluten.

02 PRIMER DESCANSO

Dejar reposar la masa en bollo durante 30 minutos en ambiente cálido hasta que duplique su volumen.

03 AGREGADO DE FRUTAS

Volcar a la amasadora nuevamente y agregar las frutas a velocidad lenta, para mezclar. En este punto no pasarse de mezclado.

04 CORTE PESADO

Cortar bollos de 500, 750 o 1000 gramos de acuerdo al molde elegido.

05 BOLLADO Y REBOLLADO

bollar en forma circular y envolvente para dar tensión a la masa, sin desgarrar. Descansar 10/15 minutos y volver a bollar, para dar mas tensión, siempre envolvente circular sin desgarrar. Colocar en el pirotin correspondiente.

06 DESCANSO

Llevar a cámara de fermentación a una temperatura constante de 30°C durante 90 minutos.

07 COCCIÓN

Hornear a 150°C durante 50 minutos. Se verifica la cocción, apretando el molde en el medio, tiene que recuperar su forma inicial (volver).

El éxito de la miga y el volumen depende del estricto cumplimiento de los tiempos de amasado y descanso. Las instrucciones son orientativas, pueden variar en función de la maquinaria que se disponga y condiciones ambientales del lugar de trabajo.

RESULTADO FINAL

- ✓ Excelente volumen aún con alta carga de frutas
- ✓ Miga fina, pareja y estable
- ✓ Buena distribución de inclusiones
- ✓ Estructura firme sin colapsos
- ✓ Producto apto para manipulación y envasado

¿POR QUÉ USAR NUESTRO MIX FUNCIONAL?

- ✓ Mejora el comportamiento de masas pesadas
- ✓ Reduce fallas por exceso de grasa o frutas
- ✓ Aumenta la estabilidad en fermentación
- ✓ Disminuye mermas por colapso o deformación

 **MOLINO CHABÁS**