

NUEVO!

MIX FUNCIONAL PARA PANES DE PANCHO Y HAMBURGUESA

Estandarización, volumen y eficiencia en producción industrial

Desarrollada por Molino Chabás para líneas de producción industrial, esta premezcla permite:

- ✓ Uniformidad en cada lote
- ✓ Optimización de tiempos de amasado y fermentación
- ✓ Excelente desarrollo de volumen
- ✓ Miga fina y homogénea
- ✓ Reducción de errores operativos



DOSIFICACIÓN Y FORMULACIÓN DE REFERENCIA

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

HARINA (MP PREMIUM) 25KG	MIX FUNC. PAN Y HAM 5KG	MARGARINA 1,5 KG	AGUA 15 L	LEVADURA FRESCA 600 GR
---	--	--------------------------------	-------------------------	---

PROCESO DE ELABORACIÓN PASO A PASO

01 AMASADO

Colocar los ingredientes secos en la amasadora. Incorporar el agua y la margarina. Iniciar el proceso durante 4 minutos a velocidad lenta, seguido de 6 minutos a velocidad rápida hasta el desarrollo completo del gluten.

02 PRIMER DESCANSO

Dejar reposar la masa durante 5 minutos en ambiente controlado para relajar la tensión.

03 SOBADO (REFINADO)

Pasar la masa por la sobadora realizando 4 vueltas. Este paso es crítico para lograr la textura de miga cerrada característica del producto.

04 CORTE Y PESADO

Realizar el corte de forma inmediata tras el sobado (sin descanso posterior).

- Hamburguesas: Bollos de 120 g.
- Panchos: Bollos de 80 g.

05 ARMADO

Procesar el armado a máquina para asegurar uniformidad en la pieza.

06 FERMENTACIÓN

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

07 COCCIÓN

Hornear a 180°C durante 20 minutos o hasta obtener el color deseado.

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
- ✓ Miga fina, pareja y estable
- ✓ Corte limpio y buena resistencia
- ✓ Ideal para procesos de envasado y distribución

¿POR QUÉ USAR NUESTRO MIX FUNCIONAL?

- ✓ Reduce variabilidad entre lotes
- ✓ Simplifica la operación
- ✓ Aumenta la productividad por hora
- ✓ Mejora la previsibilidad del producto final

 **MOLINO CHABÁS**