

DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO

De fácil preparación esta es una mezcla versátil para obtener gran variedad de panes tipo danés.

Ingredientes:



- Harina de trigo
- Azúcar
- Manteca vegetal comestible
- Emulsificantes
- Sustituto de leche
- Mono y diglicéridos de ácidos grasos
- Saborizante artificial
- Gomas vegetales
- Estearoil-2 lactilato de sodio.
- Color amarillo no 5
- Ácido ascórbico



Ventajas

Este producto de sabor tradicional a mantequilla, tiene la peculiaridad de ser muy manejable en el amasado. Al igual que el Bizcocho, ofrece piezas de gran volumen con una excelente

Modo de Preparación :

Ingrediente	Pesada Chica	Pesada Grande
Harina preparada para Danés Mantequilla Gemix	10.000 Kilos	20.000 Kilos
Agua	3.500 Litros	7.000 Litros
Huevos	1.500 Litros	3.000 Litros
Levadura seca	60 Gramos	120 Gramos

PRESENTACIÓN
Saco de 20 Kgs

Poner la harina preparada para DANES MANTEQUILLA Gemix y la levadura;
Mezclar 1 minuto a **baja velocidad**.
Agregar el huevo y el 80 % de agua (Pesada grande el 80% de agua es igual a 5.600 litros)
Temperatura aproximada del huevo y del agua es de 10°C.
Mezclar en **velocidad baja** por 1 minuto.
Subir a **velocidad media** y amasar por aproximadamente de 1.5 a 3 minutos.
Bajar a **velocidad baja** y agregar el agua restante.
Continúe amasando **hasta que la masa esté elástica y bien desarrollada**.
Temperatura de la masa : 25°C a 27 °C (78°F a 82 °F)
Reposar la masa por un tiempo aproximado de 20 a 30 minutos.
Dividir la masa en pesadas de 4 a 5 Kgs. Aproximadamente.
Empastar cada pesada con margarina especial para Danés cremada (1.000 a 1.500 Kilos por pesada de 6 Kgs ó 200 grs por cada kilo de masa).
Dar una vuelta completa.
Método directo: Refrigerar mínimo de 2 a 3 horas
Método refrigerado: Refrigerar 12 Horas
Sacar la masa, laminar , cortar y formar las piezas de tamaño deseado.Fermentar hasta que alcancen el doble de su tamaño inicial.
Hornear: A 170°-180°C (338°-356°F) aproximadamente 18 a 22 minutos.