



Pan de Muerto Lácteo

Descripción general del producto

Mezcla homogénea en polvo para preparar el tradicional pan de muerto, con el sabor característico y de gran suavidad

- Solo necesita la adición de huevos y agua para su elaboración.
- De fácil preparación y gran versatilidad
- Se obtiene un producto con larga vida de anaquel
- Mezcla ideal para obtener



Presentación:

Saco de 20 Kgs.

Ingredientes:

- Harina de trigo
- Azúcar
- Manteca vegetal comestible
- Sustituto de leche
- Sal
- Emulsificantes
- Color y sabor artificial



Modo de Preparación :

Ingrediente

Harina preparada Pan de Muerto Lácteo Gemix
Agua
Huevos
Mantequilla
Levadura instantánea

Pesada Chica

10.000 Kilos
2.300 Litros
2.300 Litros
0.500 Kilos
100 Gramos

Pesada Grande

20.000 Kilos
4.600 Litros
4.600 Litros
1.000 Kilos
200 Gramos

Agregar los ingredientes y mezclar a **baja velocidad** hasta que se integren.

Amasar en **velocidad media** hasta que despegue la masa del cazo.

Se puede agregar el agua en 2 partes (esperando a que despegue la masa del cazo entre cada una)

Incorpore la mantequilla .

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 de 15 a 20 minutos.

Formar las piezas del tamaño deseado.

Fermentar hasta su completo desarrollo (60 a 90 minutos aproximadamente).

Hornear de 130°C a 160°C (266°F a 302°F) dependiendo del tamaño de la pieza

Nota: Estas instrucciones son una guía. Se pueden hacer cambios para ajustarse a la condiciones de la panadería y al producto final deseado.

EMPRESA
CERTIFICADA
ISO 22000



Circuito Central 290 Parque Ind. Lagunero Gómez Palacio, Dgo.
Tel (871) 7191131 y 7192130
www.gemix.com.mx

20 años de calidad y confianza.