



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

PAN DE PASCUA BALUE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Balue	0.500
Margarina	0.130
Agua	0.134
Pasas	0.100
Fruta Confitada	0.200
Peso total: 1.064	

MÉTODO

Base

- Utilizar margarina de horneo a temperatura ambiente e incorporar al bowl de la batidora.
- Agregar la Premezcla Pan de Pascua Balue y el agua.
- Mezclar con lira durante 1 minuto en velocidad lenta.
- Luego aumentar la velocidad a media alta y continuar batiendo durante 4 minutos más.
- Agregar la fruta confitada y pasas, luego mezclar en velocidad lenta hasta lograr un batido homogéneo.
- Dividir mezcla en dos y disponer en pirotín de papel de 14 cm de diámetro.
- Hornear a 180 °C durante 60 a 70 minutos.
- Dejar enfriar los panes durante 24 horas en ambiente frío y ventilado, sobre superficie de madera o rejilla.

(Receta para 2 unidades)