



CATEGORÍA

Pastelería, Queques



EVENTO

Navidad

PAN DE PASCUA SIN AZÚCAR

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
<u>PM Pan de Pascua Sin Azúcar Añadida</u>	1.000
Margarina	0.260
Agua	0.350
Peso total:	1.610

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Nueces	0.300
Almendras	0.300
Peso total:	0.600

MÉTODO

- Utilizar margarina de horneó a temperatura ambiente.
- Incorporar la Premezcla Pan de Pascua sin azúcar añadida y el agua.
- Mezclar con lira en velocidad lenta durante 1 minuto.
- Cambiar a velocidad alta y mezclar durante 4 minutos.
- Incorporar frutos secos: Nueces y Almendras.
- Trabajar con manos húmedas.
- Dosificar de 550 gramos.

-Temperatura y tiempo de horneo: 180°C por 55 minutos.

(Receta para 4 porciones)