BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Navidad

PAN DE PASCUA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	1.000
Margarina	0.258
Agua	0.268
Fruta Confitada	0.420
Pasas	0.190

Peso total: 2.136

MÉTODO

-Utilizar margarina de horneo a temperatura ambiente e incorporar al bowl de la batidora.
-Agregar la Premezcla Pascua 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.
-Incorporar fruta confitada y pasas.
-Mezclar en velocidad lenta durante 1 a 2 minuto.
-Utilizar un recipiente con agua para sumergir las manos y lograr una dosificación más sencilla.
-Verter en molde de papel de 14 cm de diámetro, 530 gramos de la mezcla.
-Hornear a 180°C durante 58 a 62 minutos.

(Receta para 4 unidades)