



CATEGORÍA

Panadería



## TOSTADAS FRANCESAS

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
Harina	1.000
Sal	0.020
<u>Vulkan Masas Especiales</u>	0.008
Manteca Vegetal	0.060
Azúcar granulada	0.010
Leche en Polvo	0.010
<u>Levadura Instantánea Bakels</u>	0.015
<b>Peso total:</b>	<b>1.123</b>

#### Grupo Remojo

Ingrediente	KG
<u>Remojo 4 Leches Bakels</u>	0.050
Agua	0.125
Huevos	0.160
<b>Peso total:</b>	<b>0.335</b>

### Grupo Acompañamiento

Ingrediente	KG
Syrup	0.050
Frutilla Fresca	0.300
Arándanos	0.015
<b>Peso total:</b>	<b>0.365</b>

## MÉTODO

### Pan

- En el bowl de la maquina agregar el agua y los ingredientes secos.
- Amasar en velocidad lenta durante 2 minutos, hasta que los ingredientes se incorporen completamente.
- Amasar en velocidad rápida por 18 a 20 minutos.
- Chequear red de gluten.
- Una vez terminado el trabajo mecánico, controlar temperatura de la masa, esta no debe ser superior a 25°C.
- Cortar piezas de 450 gramos y ovillar, formar y disponer en molde.
- Fermentar 60 a 70 minutos.
- Hornear a 220°C durante 25 a 30 minutos.

### Preparación.

- Realizar remojo y reservar.
- Cortar pan de molde en 9 a 10 rebanadas, reservar.
- Calentar sartén antiadherente.
- Introducir una rebanada de pan al remojo, retirar exceso y cocinar en sartén por 4 a 5 minutos por lado, hasta dorar.
- Repetir operación para las siguientes rebanadas.-Lavar, secar y cortar frutillas en cuartos.

### Montaje

- Lavar y secar arándanos.
- Seleccionar tres tostadas. Reservar
- Aplicar syrup en cada rebanada y esparcir.
- Montar una rebanada sobre la otra, decorar con frutillas y arándanos.
- Aplicar syrup a gusto y servir.

**(Receta para 2 pan de molde, 9 a 10 rebanadas por pan)**