

✓ Excelente volumen y sabor ideal.  
✓ Miga suave y húmeda.

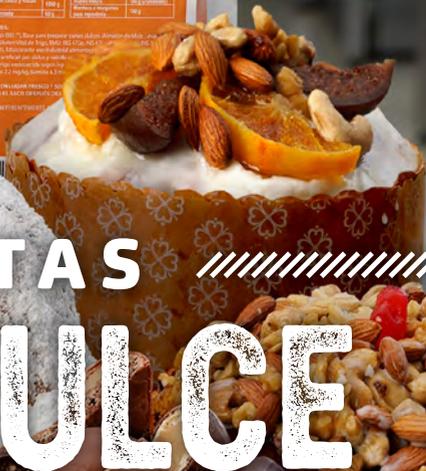
PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN DULCE - USO INDUSTRIAL ALIMENTARIO

# PAN DULCE

## PREMEZCLA

Para preparar Pan Dulce

**PREPARACION:**  
Colocar en un recipiente todos los ingredientes menos el azúcar glass. Calentarlo a vapor hasta que los ingredientes se hayan queado. Agregar la levadura y el azúcar glass y mezclar bien. Formar el pan dulce con un molde adecuado.  
**RECIETA PARA PREPARAR PAN DULCE:**  
Ingredientes: 1kg de harina, 1kg de azúcar, 1kg de azúcar glass, 1kg de mantequilla, 1kg de leche, 1kg de huevos, 1kg de levadura, 1kg de sal, 1kg de agua.  
**RECIETA PARA PREPARAR PAN DULCE:**  
Ingredientes: 1kg de harina, 1kg de azúcar, 1kg de azúcar glass, 1kg de mantequilla, 1kg de leche, 1kg de huevos, 1kg de levadura, 1kg de sal, 1kg de agua.  
**RECIETA PARA PREPARAR PAN DULCE:**  
Ingredientes: 1kg de harina, 1kg de azúcar, 1kg de azúcar glass, 1kg de mantequilla, 1kg de leche, 1kg de huevos, 1kg de levadura, 1kg de sal, 1kg de agua.



# RECETAS

# PAN DULCE



LESAFFRE



# PAN DULCE CON FRUTAS ABRILLANTADAS

## FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Harina 0000/000	1000,00
<b>Premezcla para Pan Dulce Inventis</b>	1000,00
Levadura prensada (ó Levadura Seca Oro 25 g)	60,00
Huevos	320,00
Manteca	300,00
Agua	800,00
Frutas abrillantadas	1000,00
Pasas de uva	500,00

## PROCEDIMIENTO

01. Colocar en la amasadora la harina y la premezcla para Pan Dulce Inventis.
02. Mezclar unos minutos para homogenizar los productos secos.
03. Luego agregar el agua, los huevos y la levadura.
04. Amasar hasta casi desarrollar completamente la masa.
05. En la mitad del amasado incorporar la manteca.
06. Seguir amasando hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
07. Agregar las frutas y las pasas y mezclar en baja velocidad por 1 minuto.
08. Dividir bollos de 750 g para molde de 1 kg.
09. Bollar y colocar en los moldes.
10. Fermentar a 35°C y 80% de humedad hasta que tripliquen su volumen.
11. Hacer cortes con tijera y pintar con leche y huevo batido.
12. Hornear en horno rotativo o convector a 170-180°C por unos 24-28 minutos.
13. Verificar la cocción del pan dulce pinchando con un palito de brochette.

**Rendimiento:** 6 a 7 Pan Dulces Con Frutas de 750 g.



# STOLLEN

## FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Harina 0000/000	1000,00
<b>Premezcla para Pan Dulce Inventis</b>	1000,00
Sal	10,00
Levadura prensada (ó Levadura Seca Oro 25 g)	60,00
Huevos	300,00
Manteca	400,00
Azúcar	100,00
Agua	500,00
Miel	100,00
7 Especias (pimienta de jamaica, canela, cilantro, pimienta negra, jengibre, clavo de olor, nuez moscada).	7,00
Ralladura de naranja	C/N
Frutas abrillantadas	600
Pasas de uvas negras y rubias	400
Ciruelas pasas	200

## PROCEDIMIENTO

01. Colocar en la amasadora la harina, la premezcla para Pan Dulce Inventis, el azúcar y la sal.
02. Mezclar unos minutos para homogenizar los productos secos.
03. Luego agregar el agua, los huevos, la levadura y el resto de los ingredientes.
04. Amasar hasta casi desarrollar completamente la masa.
05. En la mitad del amasado incorporar la manteca.
06. Seguir amasando hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
07. Luego agregar toda las frutas y mezclar en baja velocidad por 1 minuto.
08. Luego dividir bollos de 500 g o del tamaño de corte deseado.
09. Volver a bollar y dejar descansar por 15 minutos tapados.
10. Estirar y agregar las ciruelas.
11. Fermentar a 30°C y 80% de humedad hasta que dupliquen su volumen.
12. Pintar con leche y huevo batido.
13. Hornear en horno rotativo o convector a 170-180°C por unos 24-28 minutos.
14. Verificar la cocción del pan dulce pinchando con un palito de brochette.

**Rendimiento:** 9 Stollen de 500 g.



# PANDORO

## FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Harina 0000/000	1200,00
<b>Premezcla para Pan Dulce Inventis</b>	800,00
Sal	10,00
Levadura prensada (ó Levadura Seca Oro 25 g)	60,00
Yemas	200,00
Manteca	800,00
Azúcar	80,00
Leche en polvo	20,00
Miel	80,00
Esencia de vainilla	20,00
Agua	640,00

## PROCEDIMIENTO

- Colocar en la amasadora la harina, la premezcla para Pan Dulce Inventis, el azúcar y la sal.
- Mezclar unos minutos para homogenizar los productos secos.
- Luego agregar el agua, las yemas, la levadura y el resto de los ingredientes.
- Amasar hasta casi desarrollar completamente la masa.
- A partir de la mitad del amasado ir incorporando la manteca en 4 partes, dando unos minutos de amasado entre cada incorporación.
- Continuar amasando hasta lograr un buen desarrollo de masa.
- Dejar descansar la masa en bloque, por unos 20 minutos.
- Luego dividir bollos de 500 g o del tamaño de corte deseado.
- Bollar, dejar descansar por 20 minutos tapados, luego volver a bollar y colocar en los moldes.
- Fermentar a 30°C y 80% de humedad hasta que tripliquen su volumen.
- Hornear en horno rotativo o convector a 170-180°C por unos 24-28 minutos.
- Verificar la cocción del pan dulce pinchando con un palito de brochete.

**Rendimiento:** 8 Pandoros de 500 g.

levasaf

inventis

levina

magimix

saf-instant



# PANETTONE

## FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Harina 0000/000	1000,00
<b>Premezcla para Pan Dulce Inventis</b>	1000,00
Sal	10,00
Levadura prensada (ó Levadura Seca Oro 25 g)	60,00
Yemas	250,00
Manteca	360,00
Azúcar	150,00
Miel	100,00
Agua	720,00
Esencia a Panettone	30,00
Pasas de uvas maceradas en 150 cm3 de Ron	600,00
Frutas brillantadas maceradas en 100 cm3 de Ron	800,00
Mix de nueces, almendras, avellanas y castañas	500,00
Cerezas descarozadas en marrasquino	100,00

## PROCEDIMIENTO

- Colocar en la amasadora la harina, la premezcla para Pan Dulce Inventis, el azúcar y la sal.
- Mezclar unos minutos para homogenizar los productos secos.
- Luego agregar el agua, las yemas y la levadura.
- Reservar la manteca y la esencia a panettone.
- Amasar hasta casi desarrollar completamente la masa.
- En la mitad del amasado incorporar la esencia a panettone y la manteca.
- Continuar amasando hasta lograr un buen desarrollo de masa.
- Luego agregar las frutas y mezclar en baja velocidad por 1 minuto.
- Dividir bollos de 750 g o del tamaño de corte deseado.
- Volver a bollar y colocar en los moldes.
- Fermentar a 35°C y 80% de humedad hasta que tripliquen su volumen.
- Hacer cortes con tijera y pintar con leche y huevo batido.
- Hornear en horno rotativo o convector a 170-180°C por unos 28 a 32 minutos.
- Verificar la cocción del pan dulce pinchando con un palito de brochette.

**Rendimiento:** 6 Panettones de 750 g.



# PAN DULCE MARMOLADO

## FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Harina 0000/000	1000,00
<b>Premezcla para Pan Dulce Inventis</b>	1000,00
Sal	10,00
Levadura prensada (ó Levadura Seca Oro 25 g)	60,00
Yemas	250,00
Manteca	360,00
Azúcar	100,00
Miel	100,00
Agua	660,00
Cacao en polvo	70,00
Colorante Caramelo	C/N
Salsa de Chocolate	30,00

## PROCEDIMIENTO

- Colocar en la amasadora la harina, la premezcla para Pan Dulce Inventis, el azúcar y la sal.
- Mezclar unos minutos para homogenizar los productos secos.
- Luego agregar el agua, las yemas y la levadura.
- Amasar hasta casi desarrollar completamente la masa.
- En la mitad del amasado incorporar la esencia a panettone y la manteca.
- Seguir amasando hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Dividir el amasado en 2 partes, tapar una mitad, y la otra mitad volverla a colocar en la amasadora.
- Agregar la salsa de chocolate, el cacao en polvo y el colorante caramelo y amasar hasta incorporar.
- Intercalar las 2 masas en la mesa, y dividir bollos de 500 g o del tamaño de corte deseado.
- Bollar y colocar en los moldes.
- Fermentar a 35°C y 80% de humedad hasta que tripliquen su volumen.
- Hacer cortes con tijera y pintar con leche y huevo batido.
- Hornear en horno rotativo o convector a 170-180°C por unos 24-28 minutos.
- Verificar la cocción del pan dulce pinchando con un palito de brochette.

**Rendimiento:** 7 Pan Dulces Marmolados de 500 g.

levasaf

inventis

levina

magimix

saf-instant



# PAN DULCE GENOVÉS

## FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Harina 0000/000	1000,00
<b>Premezcla para Pan Dulce Inventis</b>	1000,00
Sal	10,00
Levadura prensada (ó Levadura Seca Oro 25 g)	60,00
Yemas	200,00
Manteca	360,00
Azúcar	100,00
Esencia de vainilla	40,00
Miel	100,00
Esencia de almendras	C/N
Agua	640,00
Pasas de uvas maceradas en 150 cm <sup>3</sup> de Oporto	600,00
Mix de nueces, almendras, avellanas y castañas	600,00
Cáscaras de naranja fileteadas y salteadas en azúcar	300,00

## PROCEDIMIENTO

01. Colocar en la amasadora la harina, la premezcla para Pan Dulce Inventis, el azúcar y la sal.
02. Mezclar unos minutos para homogenizar los productos secos.
03. Luego agregar el agua, las yemas, la levadura y el resto de los ingredientes.
04. Amasar hasta casi desarrollar completamente la masa.
05. En la mitad del amasado incorporar la manteca.
06. Continuar amasando hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
07. Luego agregar toda las frutas y mezclar en baja velocidad por 1 minuto.
08. Luego dividir bollos de 500 g o del tamaño de corte deseado.
09. Bollar y dejar descansar por 15 minutos tapados.
10. Volver a bollar y estibar en la bandeja.
11. Fermentar a 30°C y 80% de humedad hasta que dupliquen su volumen.
12. Realizar 3 cortes con tijera y pintar con leche y huevo batido.
13. Hornear en horno rotativo o convector a 170-180°C por unos 22-28 minutos.
14. Verificar la cocción del pan dulce pinchando con un palito de brochette.

**Rendimiento:** 9 Pan Dulces Genovés de 500 g.

levasaf

inventis

levina

magimix

saf-instant



# PAN DULCE CON CHIPS DE CHOCOLATE

## FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Harina 0000/000	1000,00
<b>Premezcla para Pan Dulce Inventis</b>	1000,00
Sal	10,00
Levadura prensada (ó Levadura Seca Oro 25 g)	60,00
Yemas	250,00
Manteca	360,00
Azúcar	100,00
Miel	100,00
Agua	720,00
Chips de Chocolate	1000,00

## PROCEDIMIENTO

01. Colocar en la amasadora la harina, la premezcla para Pan Dulce Inventis, el azúcar y la sal.
02. Mezclar unos minutos para homogenizar los productos secos.
03. Luego agregar el agua, las yemas y la levadura.
04. Amasar hasta casi desarrollar completamente la masa.
05. En la mitad del amasado incorporar la esencia a Panettone y la manteca.
06. Seguir amasando hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
07. Agregar los chips de chocolate y mezclar en baja velocidad por 1 minuto.
08. Dividir bollos de 500 g o del tamaño de corte deseado.
09. Bollar y colocar en los moldes.
10. Fermentar a 35°C y 80% de humedad hasta que tripliquen su volumen.
11. Hacer cortes con tijera y pintar con leche y huevo batido.
12. Hornear en horno rotativo o convector a 170-180°C por unos 24-28 minutos.
13. Verificar la cocción del pan dulce pinchando con un palito de brochete.

**Rendimiento:** 8 Pan Dulces con Chips de Chocolate de 500 g.



# PAN DULCE MILANÉS

## FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Harina 0000/000	1000,00
<b>Premezcla para Pan Dulce Inventis</b>	1000,00
Sal	10,00
Levadura prensada (ó Levadura Seca Oro 25 g)	60,00
Huevos	300,00
Manteca	360,00
Azúcar	100,00
Malta Liquida	20,00
Miel	100,00
Agua	700,00
Esencia de vainilla	20,00
Ralladuras de Naranja y Limón	C/N
Pasas de uvas maceradas con 50 cm3 de moscato	400,00
Frutas brillantadas maceradas en 50 cm3 de moscato	600,00
Mix de nueces, almendras, avellanas y castañas	400,00
Cerezas descarozadas	100,00

## PROCEDIMIENTO

- Colocar en la amasadora la harina, la premezcla para Pan Dulce Inventis, el azúcar y la sal.
- Mezclar unos minutos para homogenizar los productos secos.
- Luego agregar el agua, los huevos, la levadura y el resto de los ingredientes.
- Amasar hasta casi desarrollar completamente la masa.
- En la mitad del amasado incorporar la manteca.
- Seguir amasando hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Luego agregar todas las frutas y mezclar en baja velocidad por 1 minuto.
- Luego dividir bollos de 500 g o del tamaño de corte deseado.
- Bollar y colocar en los moldes.
- Fermentar a 35°C y 80% de humedad hasta que tripliquen su volumen.
- Hacer cortes con tijera y pintar con leche y huevo batido.
- Hornear en horno rotativo o convector a 170-180°C por unos 24-28 minutos.
- Verificar la cocción del pan dulce pinchando con un palito de brochette.

**Rendimiento:** 10 Pan Dulces Milanés de 500 g.

levasaf

inventis

levina

magimix

saf-instant



# PAN DULCE SIN FRUTAS

## FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Harina 0000/000	1000,00
<b>Premezcla para Pan Dulce Inventis</b>	1000,00
Levadura prensada (ó Levadura Seca Oro 25 g)	60,00
Huevos	320,00
Manteca	300,00
Agua	800,00

## PROCEDIMIENTO

01. Colocar en la amasadora la harina y la premezcla para Pan Dulce Inventis.
02. Mezclar unos minutos para homogenizar los productos secos.
03. Luego agregar el agua, los huevos y la levadura.
04. Amasar hasta casi desarrollar completamente la masa.
05. En la mitad del amasado incorporar la manteca.
06. Seguir amasando hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
07. Dividir bollos de 380-400 g para molde de 500 g.
08. Bollar y colocar en los moldes.
09. Fermentar a 35°C y 80% de humedad hasta que tripliquen su volumen.
10. Hacer cortes con tijera y pintar con leche y huevo batido.
11. Hornear en horno rotativo o convector a 170-180°C por unos 24-28 minutos.
12. Verificar la cocción del pan dulce pinchando con un palito de brochete.

**Rendimiento:** 8 a 9 Pan Dulces sin Frutas de 500 g.



---

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN

---

 [lesaffreargentina.com.ar](http://lesaffreargentina.com.ar) /  [info.ar@lesaffre.com](mailto:info.ar@lesaffre.com)  
 [lesaffreargentina](https://www.facebook.com/lesaffreargentina) /  [lesaffrearg](https://www.instagram.com/lesaffrearg) /  [lesaffreargentina](https://www.youtube.com/lesaffreargentina)



**Bajate la App de Lesaffre**  
Para panaderos y distribuidores

