



inventis®

LIBERA TU CREATIVIDAD

## PREMEZCLA Pan Dulce y Roscas

### PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN DULCE Y ROSCAS

- ✓ Rápido y fácil de elaborar.
- ✓ Excelente volumen y sabor ideal.
- ✓ Miga suave y húmeda.



**APLICACIÓN:** Elaboración de Pan Dulce o Panetón y Roscas.

**EMBALAJE:** Bolsas Kraft de 5 kg con bolsa interior de polietileno.

**ALMACENAMIENTO:** Almacenado en un lugar seco y fresco este producto conserva todas sus propiedades.

**VIDA ÚTIL:** 12 meses a partir de la fecha de fabricación.



**Inventis Pan Dulce y Roscas simplifica el trabajo de panaderos y pasteleros, logrando resultados profesionales con conocimientos básicos.**

**PROCEDIMIENTO:**

Colocar en la amasadora todos los ingredientes\* menos la materia grasa. Comenzar a amasar hasta que los ingredientes se integren por completo. Agregar la materia grasa según la receta correspondiente. Terminar de amasar hasta lograr un buen desarrollo de gluten, una masa lisa y suave.

**Para el Pan Dulce:** agregar las frutas brillantadas y pasas de uvas, amasar lentamente hasta integrar. Dividir piezas del peso deseado (700 grs) y dejar reposar 10 minutos. Bollar y colocar en pilotines de 1 kg, o bien formar las roscas y estibar en bandeja o en molde de papel. Fermentar en cámara a 35°C y 80% de humedad hasta lograr el punto de fermentación deseado. Pintar con huevo y dejar orear hasta que la superficie quede pegajosa. Cocinar a 165°C durante 30 minutos según horno. Decorar con fondat y frutas secas o brillantadas.  
\*La cantidad de agua puede variar conforme a la harina utilizada.

**Para la Rosca:** Colocar la crema pastelera, decorar con guindas e higos. Hornear a 170°C por 25 minutos según horno. Dejar enfriar pintar con almíbar y decorar con azúcar granulada.

**Rendimiento:** aproximadamente 6 Pan Dulces de 750 g en moldes de 1 kg y 8 roscas de 350 g.

**RECETA PAN DULCE:**

Harina 000	1000 g	Aqua	800 cm <sup>3</sup>
Premezcla Pan Dulce y Roscas INVENTIS	1000 g	Manteca o margarina para repostería	300 g
Levadura Prensada	60 g	Pasas de uva	250 a 500 g
Huevo fresco	320 g	Fruta escurrida	400 a 1000 g

**RECETA ROSCA PASCUA / REYES:**

Harina 000	1000 g	Aqua	800 cm <sup>3</sup>
Premezcla Pan Dulce y Roscas INVENTIS	1000 g	Huevo fresco	100 g (2 unidades)
Levadura Prensada	60 g	Manteca o margarina para repostería	150 g

**Ingredientes:**

Harina de trigo 0000 enriquecida según Ley N° 25630(\*), Azúcar, Sal Fina, Almidón de Maíz, Gluten de Trigo, Levadura Desactivada, EMU: INS 471e, INS: 481i, INS: 472e, FLO: INS 1100, INS: 300, INS: 972a, ARO: Sabor artificial a pan dulce y vainilla, CONS: INS 282, Fructosa Cristalina, Maltodextrina, AGC: Maltitol. **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA, DE LECHE Y DE HUEVO.**

(\*): Harina de trigo enriquecida según ley 25.630: sulfato ferroso (como hierro) 30 mg/kg, ácido fólico 2.2 mg/kg, tiamina 6.3 mg/kg, riboflavina 1.3 mg/kg, niacina 13 mg/kg.

**VARIÁ TU OFERTA CON INVENTIS**

- ✓ **Una capacidad infinita de personalizar:**  
Las preparaciones ofrecen a todos y cada uno la posibilidad de crear una gran cantidad de recetas en pequeñas cantidades.
- ✓ **Una gama amplia de soluciones:**  
Diferentes soluciones para poder ofrecer una gran variedad de productos a tus clientes.
- ✓ **Calidad e innovación garantizadas:**  
Aplicamos las últimas innovaciones desarrolladas por el grupo a escala global en nuestra producción.



**La línea más completa de Premezclas**

Las premezclas Inventis contienen la mayoría de los ingredientes necesarios para hacer las mejores recetas: pan de queso, crema pastelera, medialunas, panes de campo o con semillas y mucho más. ¡Esta amplia y variada oferta cubre todos los productos de panadería para el deleite de todos!



**¡CREÁ, ASOMBRATE, DELEITATE!**

Accesible y creativo, Inventis es la marca para panaderos a los que les gusta personalizar sus productos y diversificar su oferta con placer y conveniencia.

UNA MARCA **LESAFFRE**