

# PAN Y LATTE

PANADERÍA

PAN Y LATTE

Mezcla concentrada al 50% para pan de leche fácil y rápida. Se presta a una amplia gama de aplicaciones: panes o bollos de pan de leche, posiblemente enriquecidos con chispas de chocolate, pan trenzado, pan Pullman para sándwiches, tostadas y canapés, así como focaccia dulce o salada, panecillos para hamburguesas y perritos calientes. Gracias a la cuidadosa combinación de ingredientes seleccionados, los productos finales se caracterizarán por un delicioso sabor y una apariencia apetitosa: una tentadora corteza fina y suave de color marrón dorado y un centro esponjoso de color suave con burbujas densas y regulares.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080418

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Leche

Cross-contaminations



La



Senape



Semi

## INFO

### Descripción

preparado concentrado al 50 % para la producción de PAN DE LECHE.

### Denomination

semielaborado para pan de leche.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Directions for use

PANECILLOS, BOLLOS, PAN PARA PERRITOS CALIENTES Y HAMBURGUESAS

PANE & LATTE 50% \_\_\_\_\_ 5 kg

harina \_\_\_\_\_ 5 kg

agua \_\_\_\_\_ 4,5 kg

levadura de cerveza \_\_\_\_\_ 300 g

La cantidad de agua debe ajustarse en función de la calidad de la harina utilizada.

AMASADO: amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa y homogénea (4 minutos en 1.ª velocidad + 8-10 minutos en 2.ª velocidad; amasadora en espiral; temperatura de la masa 25-26 °C).

PUNTEADO: dejar reposar la masa durante 10-15 minutos a 22-24 °C.

DIVISIÓN: cortar en piezas de 50 g.

FORMADO: enrollar, aplanar ligeramente y colocar sobre bandejas o en los moldes correspondientes.

FERMENTACIÓN: colocar en la cámara de fermentación durante 50-60 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %.

COCCIÓN: cocinar a 220-230 °C durante 8-10 minutos. Antes de hornear, se recomienda dar a los sándwiches un agradable aspecto brillante cepillándolos con huevo; pincelar los bollos con aceite de oliva. Para el pan para perritos calientes y hamburguesas es necesario hornear dando humedad.

El pan obtenido con PANE & LATTE según la receta anterior debe ponerse a la venta con las palabras: «pan de leche» seguidas de la lista de ingredientes: «harina de TRIGO BLANDO de tipo 00, LECHE entera (35 %), grasa vegetal (palma), azúcar, levadura, sal, dextrosa, emulsionante: E472e» (Decreto Presidencial de 30 de noviembre de 1998, n.º 502).

Se puede encontrar información detallada para otras recetas en el sitio web [www.irca.eu](http://www.irca.eu)



Extraordinary  
made simple.