



Pan de Caja

FIBRA DE BAMBÚ JELU BF 200

Fibra de bambú de malla 200 aporta una retención de agua de 1 a 7 veces su peso, es una fuente de fibra insoluble, ayuda a la emulsificación de las grasas, mejora la distribución de la humedad y el horneado de los productos.

ÁCIDO SÓRBICO MICRO EN CAPSULADO (MIRCAP SB 85 H)

Es un ácido sórbico micro encapsulado con aceite de palma, con la microencapsulación se logra controlar la reacción del ácido, sus propiedades de liberación y su estabilidad. Es ideal en aplicaciones de panadería y bollería, protege contra la aparición de moho en el pan, reduce el porcentaje de levadura para alcanzar el volumen de fermentación deseado, reduce los tiempos de fermentación y aumenta el volumen de la masa y el pan en comparación con el ácido sórbico sin encapsular.

ALMIDÓN DE MAÍZ (CARGILL TEX INSTANT 12604)

Es un almidón de maíz waxy pregelatinizado, estabilizado y entrecruzado. Imparte alta viscosidad en frío, se hidrata rápidamente, estable a almacenamientos de refrigeración y congelamiento, resistente al calor y acidez, tiene una textura corta, buena claridad de la pasta, aporta retención de humedad y alarga la vida de anaquel de los productos horneados.



Pan de Caja

Procedimiento para Realizar un Pan de Caja

1. En el tazón de la batidora agregar harina de trigo y la levadura, mezclar con una cuchara hasta que se integren los ingredientes.
2. Posteriormente adicionar el azúcar, fibra de Bambú (Jelucel BF200), ácido sórbico encapsulado (Miricap SB 85 H), leche en polvo, el almidón pregelatinizado (C Tex Instant 12604) y la sal, mezclar todos los ingredientes con una cuchara.
3. Colocar el tazón en la batidora (utilizar el gancho) encenderla a velocidad media y adicionar poco a poco el agua y la leche, mezclar hasta que se comience a formar una masa, posteriormente adicionar la mantequilla y seguir mezclando por 5 minutos.
4. Retirar la masa y colocarla en la mesa extenderla con ayuda de un rodillo y formar el pan.
5. Colocar en molde y dejar fermentar la masa por 1 hora.
6. Pasado el tiempo de fermentación hornear por 25 min a 180 °C.
7. Sacar del horno, desmoldar el pan y enfriarlo.
8. Envasar.

Fórmula Ingredientes

	%
Harina de Trigo	55.57
Agua	15.56
Leche Líquida	11.11
Leche en Polvo	3.33
Mantequilla	5.55
Azúcar	4.44
Sal	1.11
C Tex Instant 12604 (Almidón)	1.00
Levadura	0.70
Jelucel BF 200 (Fibra de Bambú)	1.50
Miricap SB 85H (Ácido Sórbico)	0.13
Total	100.00



“Gracias por la oportunidad de servirle”