



Sherry

*Premezclas para
Panadería y Pastelería*

DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Queque sabor Naranja.

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada [con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico], azúcar, emulsionantes (SIN 477, SIN 471), leche descremada en polvo, leudantes polvo de hornear, glucosa, sal yodada, conservantes (E-202), estabilizantes (SIN 415), aromatizante sabor naranja.

Vida útil: 180 días.

Presentación: 1 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

Sherry

Queque

Naranja



PESO NETO
1 Kg.

MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR
QUEQUE SABOR NARANJA

MODO DE EMPLEO:

Mezclar en un bowl 6 huevos, 300 cc de leche y 200 cc de aceite, agregar el contenido del paquete y batir 5 minutos con batidora u 8 minutos a mano.

Vaciar la preparación en dos moldes redondos de queque de 24 cm. de diámetro y 8 cm. de alto previamente enmantecados y enharinados.

Hornear a temperatura moderada de 180°C durante 50 o 60 minutos en el horno previamente precalentado. Estará lista cuando introduzca un cuchillo y éste salga seco y limpio. Evitar abrir la puerta del horno para que el queque no pierda altura.

DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Queque sabor Chocolate.

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada [con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico], azúcar, cacao en polvo, emulsionantes (SIN 477, SIN 471) leche descremada en polvo, leudantes polvo de hornear, glucosa, sal yodada, conservantes (E-202), estabilizantes (SIN 415), aromatizante sabor chocolate.

Vida útil: 180 días.

Presentación: 1 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.



Queque

Chocolate



PESO NETO
1 Kg.

MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR
QUEQUE SABOR CHOCOLATE

MODO DE EMPLEO:

Mezclar en un bowl 6 huevos, 300 cc de leche y 200 cc de aceite, agregar el contenido del paquete y batir 5 minutos con batidora u 8 minutos a mano.

Vaciar la preparación en dos moldes redondos de queque de 24 cm. de diámetro y 8 cm. de alto previamente enmantecados y enharinados.

Hornear a temperatura moderada de 180°C durante 55 o 60 minutos en el horno previamente precalentado. Estará lista cuando introduzca un cuchillo y éste salga seco y limpio. Evitar abrir la puerta del horno para que el queque no pierda altura.

DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Queque sabor Vainilla.

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada [con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico], azúcar, emulsionantes (SIN 477, SIN 471), leche descremada en polvo, leudantes polvo de hornear, glucosa, sal yodada, conservantes (E-202), estabilizantes (SIN 415), aromatizante sabor vainilla.

Vida útil: 180 días.

Presentación: 1 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

Sherry

Queque

Vainilla



PESO NETO
1 Kg.

MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR
QUEQUE SABOR VAINILLA

MODO DE EMPLEO:

Mezclar en un bowl 6 huevos, 300 cc de leche y 200 cc de aceite, agregar el contenido del paquete y batir 5 minutos con batidora u 8 minutos a mano.

Vaciar la preparación en dos moldes redondos de queque de 24 cm. de diámetro y 8 cm. de alto previamente enmantecados y enharinados.

Hornear a temperatura moderada de 180°C durante 50 o 60 minutos en el horno previamente precalentado. Estará lista cuando introduzca un cuchillo y éste salga seco y limpio. Evitar abrir la puerta del horno para que el queque no pierda altura.

DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Brazo Gitano sabor Chocolate.

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada [con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico], azúcar, cacao en polvo, almidón de maíz, emulsionantes (SIN 477, SIN 471), leudantes polvo de hornear, sal yodada, conservantes (E-202), estabilizantes (SIN 415), aromatizante sabor chocolate.

Vida útil: 180 días.

Presentación: 1 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

**MODO DE EMPLEO:**

Mezclar en un bowl 10 huevos, 300 cc de agua, agregar el contenido del paquete y batir 5 minutos con batidora u 8 minutos a mano.

Vaciar la preparación en dos bandejas rectangulares de 30 x 60 cm. de diámetro, previamente enmantecadas y empapeladas.

Hornear a temperatura moderada de 200°C durante 8 o 10 minutos en el horno previamente precalentado.

Estará lista cuando introduzca un cuchillo y éste salga seco y limpio. Evitar abrir la puerta del horno para que el brazo gitano no pierda altura.

DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Brazo Gitano sabor Vainilla.

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada, [con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico], azúcar, almidón de maíz, emulsionantes (SIN 477, SIN 471), leudantes polvo de hornear, sal yodada, conservantes (E-202), estabilizantes (SIN 415), aromatizante sabor vainilla.

Vida útil: 180 días.

Presentación: 1 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

Sherry

Brazo Gitano
Vainilla



MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BRAZO
GITANO SABOR VAINILLA

PESO NETO
1 Kg.

MODO DE EMPLEO:

Mezclar en un bowl 10 huevos, 300 cc de agua, agregar el contenido del paquete y batir 5 minutos con batidora u 8 minutos a mano.

Vaciar la preparación en dos bandejas rectangulares de 30 x 60 cm. de diámetro, previamente enmantecadas y empapeladas.

Hornear a temperatura moderada de 200°C durante 8 o 10 minutos en el horno previamente precalentado.

Estará lista cuando introduzca un cuchillo y éste salga seco y limpio. Evitar abrir la puerta del horno para que el brazo gitano no pierda altura.

DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Bizcochuelo sabor Chocolate.

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada [con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico], azúcar, cacao en polvo, almidón de maíz, emulsionantes (SIN 477, SIN 471), leudantes polvo de hornear, sal yodada, conservantes (E-202), estabilizantes (SIN 415), aromatizante sabor chocolate.

Vida útil: 180 días.

Presentación: 1 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.



Bizcochuelo
Chocolate



PESO NETO
1 Kg.

MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR
BIZCOCHUELO SABOR CHOCOLATE

MODO DE EMPLEO:

Mezclar en un bowl 10 huevos, 300 cc de agua, agregar el contenido del paquete y batir 5 minutos con batidora u 8 minutos a mano.

Vaciar la preparación en dos moldes redondos de 24 cm. de diámetro y 8 cm. de alto previamente enmantecados y enharinados.

Hornear a temperatura moderada de 160°C durante 40 a 45 minutos en el horno previamente precalentado.

Estará lista cuando introduzca un cuchillo y éste salga seco y limpio. Evitar abrir la puerta del horno para que el bizcochuelo no pierda altura.

DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Bizcochuelo sabor Vainilla.

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada [con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico], azúcar, almidón de maíz, emulsionantes (SIN 477, SIN 471), leudantes polvo de hornear, sal yodada, conservantes (E-202), estabilizantes (SIN 415), aromatizante sabor vainilla.

Vida útil: 180 días.

Presentación: 1 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.



Bizcochuelo
Vainilla



PESO NETO
1 Kg.

MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR
BIZCOCHUELO SABOR VAINILLA

MODO DE EMPLEO:

Mezclar en un bowl 10 huevos, 300 cc de agua, agregar el contenido del paquete y batir 5 minutos con batidora u 8 minutos a mano.

Vaciar la preparación en dos moldes redondos de 24 cm. de diámetro y 8 cm. de alto previamente enmantecados y enharinados.

Hornear a temperatura moderada de 160°C durante 40 a 45 minutos en el horno previamente precalentado.

Estará lista cuando introduzca un cuchillo y éste salga seco y limpio. Evitar abrir la puerta del horno para que el bizcochuelo no pierda altura.

DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Torta de tres leches sabor Vainilla.

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada [con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico], azúcar, leudante (SIN ii, SIN 521, SIN 341i), suero de leche, leche descremada, emulsionante (SIN 471), glucosa, estabilizante (SIN 450, sal yodada, conservador (SIN 282), sabor permitido vainilla.

Vida útil: 180 días.

Presentación: 1 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.



Bizcochuelo base para
Torta de Tres Leches

Vainilla



PESO NETO
1 Kg.

MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR TORTA
DE TRES LECHES SABOR VAINILLA

MODO DE EMPLEO:

Mezclar en un bowl 10 huevos, 200 cc de agua, 100 cc de aceite, agregar el contenido del paquete y batir 5 minutos con batidora u 8 minutos a mano.

Vaciar la preparación en dos moldes redondos de 24 cm. de diámetro y 8 cm. de alto previamente enmantecados y enharinados.

Hornear a temperatura moderada de 160°C durante 55 a 60 minutos en el horno previamente precalentado.

Estará lista cuando introduzca un cuchillo y éste salga seco y limpio. Evitar abrir la puerta del horno para que el bizcochuelo no pierda altura.

DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Jalea sabor Fresa.

INGREDIENTES:

HIDROCOLOIDES (SIN 1442; SIN 415),
AROMATIZANTE SABOR FRUTILLA,
COLORANTE (E-160a)

Vida útil: 180 días.

Presentación: 5 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.



DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Jalea sabor Durazno.

INGREDIENTES:

HIDROCOLOIDES (SIN 1442; SIN 415),
AROMATIZANTE SABOR DURAZNO,
COLORANTE (E-160a)

Vida útil: 180 días.

Presentación: 5 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.





DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Jalea sabor Neutro.

INGREDIENTES:

HIDROCOLOIDES (SIN 1442; SIN 415).

Vida útil: 180 días.

Presentación: 5 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.



DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Pan Hamburguesa.

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada, Hierro, Niacina (Vitamina B3), Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido fólico, Azúcar, Leche en polvo, Sal yodada, emulsionante (SIN 471), conservador (SIN 282), Estabilizante (SIN 415), Complejo enzimático, antioxidante (SIN 300).

Vida útil: 180 días.

Presentación: 25 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

Sherry



Pan Hamburguesa

Grupo 1**Kg.**

Mix Sherry 25.000

Sal 0.400

Azúcar 2.000

Agua Helada 11.500

Levadura (fresca) 0.600

Peso Total 39.500

Grupo 2**Kg.**

Manteca 1.500

Peso Total 1.500

Mezclar todos los ingredientes del Grupo 1 en la amasadora por espacio de cuatro minutos.

Agregar la manteca del Grupo 2.

Seguir amasando hasta obtener una masa homogénea.

Pesar, cortar y formar.

Fermentar en cámara por 90 minutos promedio.

Hornear a 180°C promedio de 10 a 13 minutos.

DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Pan Hot Dog.

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada, Hierro, Niacina (Vitamina B3), Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido fólico, Azúcar, Leche en polvo, Sal yodada, emulsionante (SIN 471), conservador (SIN 282), Estabilizante (SIN 415), Complejo enzimático, antioxidante (SIN 300).

Vida útil: 180 días.

Presentación: 25 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

Sherry



Pan Hot Dog

Grupo 1**Kg.**

Mix Sherry 25.000

Sal 0.400

Azúcar 2.000

Agua Helada 11.500

Levadura (fresca) 0.600

Peso Total 39.500

Grupo 2**Kg.**

Manteca 1.500

Peso Total 1.500

Mezclar todos los ingredientes del Grupo 1 en la amasadora por espacio de cuatro minutos.

Agregar la manteca del Grupo 2.

Seguir amasando hasta obtener una masa homogénea.

Pesar, cortar y formar.

Fermentar en cámara por 90 minutos promedio.

Hornear a 180°C promedio de 10 a 13 minutos.

DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Pan Molde.

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada [con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico], azúcar, leche descremada en polvo, gluten, almidón (SIN 1414), sal yodada, emulsionante (SIN 471), conservador (SIN 282), estabilizante (SIN 415), complejo, enzimático, antioxidante (SIN 300).

Vida útil: 180 días.

Presentación: 25 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

Sherry



Pan Molde

Grupo 1**Kg.**

Mix Sherry 25.000

Sal 0.400

Azúcar 2.000

Agua Helada 11.500

Levadura (fresca) 0.600

Peso Total 39.500

Grupo 2**Kg.**

Manteca 1.500

Peso Total 1.500

Mezclar todos los ingredientes del Grupo 1 en la amasadora por espacio de cuatro minutos.

Agregar la manteca del Grupo 2.

Seguir amasando hasta obtener una masa homogénea.

Pesar, cortar y formar.

Fermentar en cámara por 90 minutos promedio.

Hornear a 180°C promedio de 10 a 13 minutos.

DESCRIPCIÓN:

Mezcla en polvo para preparar Paneton.

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada, Hierro, Niacina (Vitamina B3), Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido fólico, Azúcar, Leche descremada en polvo, Gluten, Almidón modificado (SIN 1414), Sal yodada, emulsionante (SIN 471), conservador (SIN 282), Estabilizante (SIN 115), Complejo enzimático, antioxidante (SIN 300).

Vida útil: 180 días.

Presentación: 25 Kg.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.



Paneton

Grupo 1	Kg.	Grupo 3	Kg.
Mix Sherry	10.000	Manteca	2.100
Agua	6.000	Margarina	2.100
Levadura (fresca)	1.000	Esencia Paneton	0.100
Peso Total	17.000	Peso Total	4.300

Grupo 2	Kg.	Grupo 4	Kg.
Mix Sherry	15.000	Pasas Uva	6.000
Azúcar Blanca	6.000	Fruta Confitada	7.000
Agua Helada	6.000	Peso Total	13.000
Yemas Heladas	3.000		
Levadura (fresca)	1.000		
Peso Total	31.000		

1. Para la esponja, mezclar los ingredientes del grupo 1 en la amasadora. Incorporar el agua y seguir con el amasado por 8 minutos. 2. Dejar fermentar en cámara por 90 minutos o a temperatura ambiente por 2 horas aproximadamente. 3. Pasado el tiempo de fermentación, se elabora la masa. Para ello, mezclar los ingredientes del grupo 2 hasta que se mezclen por completo. 4. Añadir el grupo 3 y continuar con el amasado por 8 minutos promedio hasta obtener una masa homogénea. 5. Agregar el grupo 4 y continuar el amasado hasta lograr una masa elástica y tenaz, aproximadamente por 4 minutos y continuar con el sobado hasta que se distribuyan uniformemente. 6. Dividir la masa en 67 unidades de 1 kilo, embolar y colocar en pirotines. 7. Dejar que la masa fermente hasta que la parte central alcance el borde del pirotin, aproximadamente por 3 horas en cámara. 8. Cortar en forma de cruz la parte central. 9. Hornear a 150°C por 55-60 minutos. 10. Dejar enfriar los panetones de 3 a 4 horas en un lugar fresco. 11. Proceder a embolsar.