

Pan de
Muerito
Chocolate



backaldrin®

Código Cremería Americana: 7571 / 7548
Código backaldrin: 4003 / 4007

Pan de Muerto

Chocolate



Información del Producto

Priorizando una de nuestras más añejas tradiciones; el Pan de Muerto, mismo que acompaña al espíritu en su camino al mundo de los difuntos, es sin duda una tradición que rinde culto a la muerte y le da un "sabor diferente quitándole lo amargo a este proceso de la vida".

Código del producto: backaldrin 4003 / 4007 Cremería Americana 7571 / 7548

Presentación: 20 kg y 5 kg

Conservación: Mantenerse en lugar fresco y seco.

Ventajas:

- Sabor a chocolate.
- Desarrollo óptimo.
- Conserva fresca y suavidad hasta por 7 días.
- Ideal para personalizar según gustos (grasa y sabor).



Pan de Muerto

Chocolate

Ingredientes

Económica

1 kg	Mix Pan de Muerto Chocolate
80 g	Mantequilla / Margarina
300 g	Huevo
170 g	Agua
40 g	Levadura fresca

Estándar

1 kg	Mix Pan de Muerto Chocolate
200 g	Mantequilla / Margarina
200 g	Huevo
190 g	Agua
30 g	Levadura fresca

Gourmet

1 kg	Mix Pan de Muerto Chocolate
300 g	Mantequilla / Margarina
450 g	Huevo
30 g	Levadura fresca

Procedimiento

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar todos los ingredientes, a excepción de la mantequilla / margarina, en una batidora con gancho o paleta, 1 min. en 1ra velocidad y 8 a 12 min. en 2da velocidad.
3. Adicionar la mantequilla / margarina y continuar mezclando hasta obtener una masa elástica que forme una malla entre los dos dedos sin romperse.
4. Reposar la masa, en charola engrasada, 15 min. a temperatura ambiente.
5. Tornear la masa y reposar 15 min.
6. Porcionar la masa con el peso deseado y bolear.
7. Dar tamaño a las piezas y colocar canillas.
8. Fermentar las piezas a temperatura ambiente hasta que estas dupliquen su tamaño.
9. Hornear: Piezas de 100 g a 160°C por 18 a 20 min.; Piezas 500 g a 150°C por 30 min.; Piezas 1 kg a 150°C por 35 a 45 min.
10. Dejar enfriar.
11. Barnizar con mantequilla clarificada y espolvorear con azúcar.

*Ajustes de levadura y líquidos sobre el nivel del mar (SNM)

Ingredientes	0 m	500 m	1000 m	1500 m
Levadura	+10 g	+8 g	+6 g	+6 g
Líquidos	-20 mL	-20 mL	-17 mL	-11 mL

