



Las Mezclas Completas de Compañía Molinera San Cristóbal tienen como característica principal su insuperable calidad y extraordinaria facilidad de uso, aspectos fundamentales para obtener un excelente producto final. Orientada a simplificar los tradicionales procesos de elaboración, lo cual permite en un corto tiempo exhibir una amplia variedad de productos sin requerir de una mano de obra altamente especializada. Los productos Selecta Mix cuentan con licencia de Zeelandia International, empresa Holandesa líder en el mercado de mezclas y productos semi elaborados en Europa.

## (0704611) MIX PAN MOLDE

### Ingredientes

Harina, azúcar, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), sal, proteínas de leche, cloruro de potasio, estearoil lactilato de sodio, propionato de calcio y ácido ascórbico.

### Características Físico-Químicas

Aspecto :Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.  
 Color :Blanco a crema.  
 Sabor :Levemente salado.  
 Olor :Característico.  
 Humedad :12% máximo.

### Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 61 g		
Porciones por envase: 410		
<b>Energía(Kcal)</b>	366	225
<b>Proteínas(g)</b>	11,7	7,2
<b>Grasa Total(g)</b>	5,3	3,2
ÁG saturados(g)	2,0	1,2
ÁG monoinsaturados(g)	1,0	0,6
ÁG poliinsaturados(g)	2,3	1,4
ÁG trans(g)	0,0	0,0
Colesterol(mg)	0,0	0,0
<b>Hidratos de carbono disp.(g)</b>	68,0	41,8
Azúcares totales (g)	6,3	3,7
<b>Sodio(mg)</b>	512	314

## Modo de uso

Producto de uso indirecto, requiere ser preparado y horneado previo a su consumo

Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 25 kilos
- . Agua 11,0 - 11,5 litros
- . Levadura fresca 0,6 - 0,9 kilos

1. Mezclar Pan Molde con agua y levadura durante 3 minutos en baja velocidad.
2. Amasar por 10 a 12 minutos en alta velocidad o hasta desarrollar el gluten de la masa.
3. Cortar y formar: Se recomienda cortar piezas de 420 gramos para moldes americanos, 80 gramos para hamburguesas y 70 gramos para los hot-dogs.
4. Fermentar las piezas durante 90 minutos aproximadamente; en lugar templado y húmedo.
5. Hornear a 240°C durante 7 a 10 minutos las piezas de menor tamaño.

## Propiedades Saludables

Sin información.

## Envase

Papel doble hoja con polietileno entre ambas.

## Presentación

Saco de 25 kilos.

## Almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar.