

PAN DULCE

El pan es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo, manteca, azúcar, sal y saborizantes. Posee corteza dorada que puede ser suave o crujiente y miga blanca en forma de panal. En algunas industrias y a nivel casero las migas de pan se usan como ingrediente y como aglutinante. El proceso incluye las siguientes etapas:

El mezclado de los ingredientes para obtener una masa sin grumos. La fermentación de los azúcares en la masa para que los gases producidos hagan crecer el producto, y el horneado para fijar la estructura y textura de la masa, así como para desarrollar el sabor, aroma y color característico de los productos.

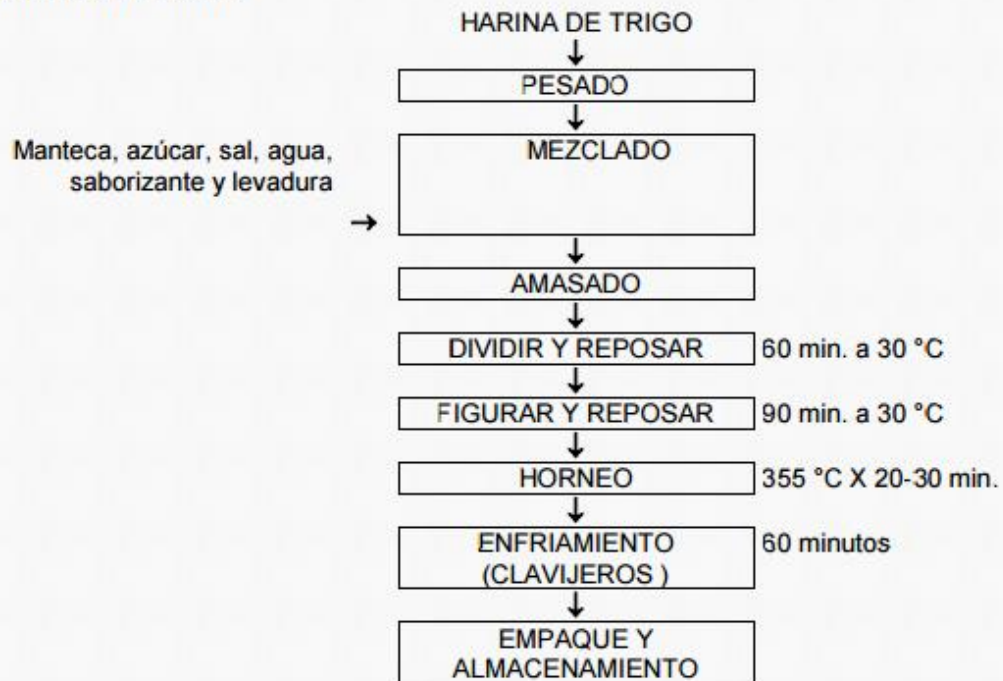
MATERIA PRIMA E INGREDIENTES

- Harina de trigo
- Sal
- Azúcar
- Levadura seca
- Polvo de hornear
- Grasa vegetal
- Agua
- Saborizante

EQUIPO

- Batidora eléctrica (opcional)
- Rodillo de pastelería
- Moldes para hornear
- Reloj
- Termómetro
- Balanzas (0-10 Kg. y de 0-100 Kg.)
- Horno y sala para fermentación
- Estantes para enfriado

DIAGRAMA DE FLUJO



DESCRIPCION DEL PROCESO

- Disolver la levadura en agua tibia.
- Mezclar los ingredientes y formar una masa sin grumos y de buena consistencia, la cual debe despegar de la batidora o no debe pegarse en las manos.
- Formulación de ingredientes: Harina de trigo 58%, azúcar 14%, grasa vegetal 10%, polvo de hornear 2%, levadura 2%; sal 0.6%, agua 15-20%. saborizantes al gusto.
- Dividir la masa de acuerdo al peso deseado y a los moldes para hornear y dejar reposar hasta que crezca de manera que al figurar mantengan la forma sin contraerse. La temperatura del cuarto debe ser templada (30-40°C) y sin corriente de aire.
- Figurar y dejar crecer por aproximadamente 90 minutos.
- Hornear a 350 °C por 20 a 25 minutos, dependiendo del tamaño de las piezas.
- Enfriar en estantes para enfriado (clavijeros) durante una hora como mínimo.
- Empacar en bolsas de polietileno o en papel suave.
- Almacenar a temperatura ambiente en estantes protegidos de la luz solar. La vida de anaquel varía entre 3 y 5 días dependiendo de las condiciones de almacenamiento.