FÓRMULAS PASTELERIA LÍNEA 2



PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR	PROCESO
	PASTELERIA LINEA ECONÓMICA				* Pesar los ingredientes y formar un montículo con la harina de trigo. * Agregar la sal en la parte superios del montículo y el resto de los ingredientes en el centro. (Reservar la vitina) * Mezclar muy bien, cuidando que la sal y la levadura no queden juntos directamente. * Amasar hasta llegar a punto de guante y seguir mezclando hasta encontrar punto de chicle. * Dejar reposar 5 minutos. * Extender, agregar la vitina y dar dos vueltas sencillas (en tres) y dos vueltas dobles (en cuatro) cuidando de darlas intercaladas. *Cortar los productos de acuerdo a lo que se necesita, rellenarlos y decorar su parte superios (Con azúcar productos dulces y con huevo y queso productos de sal). * Hornear a 150 °C o 300 °F por 30 minutos
pasteleria económica	HARINA DE TRIGO	44,252	485	**1328**	
	SAL	0,456	5	**13,7**	
	AZUCAR	3,650	40	**109,5**	
	MARGARINA DA GUSTO	3,650	40	**109,5**	
	AGUA	22,810	250	**684,3**	
	MARGARINA DE EMPASTE VITINA ROJA O ECONOMICAS	25,091	275	**752,7**	
	ESENCIA 1 GRAMO	0,091	1	**2,74**	
		0,000		**0**	
		0,000		**0**	
	TOTAL	100	1096	3000	