

Bollos Tex Mex

Mezcla deshidratada
Savoury du Monde



Tex Mex

N° 1353

Chile, tomate y ajo

Otras aplicaciones:

Pan de molde, bizcocho, fougasse, grissini



INGREDIENTES

Masa de pan de molde: 10 kg

Agua: 0,2 L

Tex Mex: 0,3 kg

Método con dosificación 3%

Temperatura de base: 56°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 4 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 7 minutos.
Espiral: 4 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 20-30 minutos.

División: en bolas de 90 g.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina, y colocar en una bandeja especial para buns o en una bandeja con pequeños aros metálicos.

Fermentación final: 2h-2h30 a 25°C.

Horneado: generar vapor y hornear.

Cocción: 12-13 minutos a 180°C.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
savours

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984