

# Pan de molde Tex Mex

Mezcla deshidratada  
Savoury du Monde



## Tex Mex

N° 1353

Chile, tomate y ajo

Otras aplicaciones:

Bun, bizcocho, fougasse, gressin



## 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 500 g.

**Formado:** manual o con la ayuda de una máquina, y colocar en moldes.

**Fermentación final:** 2h-2h30 a 25°C.

**Horneado:** generar vapor y hornear.

**Cocción:** 25-30 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 adaptation.

Philibert  
savours

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE  
FRANCESA DESDE 1984