

## PREMEZCLA PAN DE PASCUA



### Aplicaciones

#### Queque de Pascua

INGREDIENTES	PREPARACIÓN 1 KG	PREPARACIÓN 10 KG	PREPARACIÓN 25 KG
Prem Queque Pascua	1 kg	10 kg	25 kg
Agua	500 cc	5.0 L	12.5 L
Fruta Confitada	250 g	2.5 kg	6.25 kg
Pasas	50 g	0.5 kg	1.25 kg

*\*La cantidad y los tipos de ingredientes, como fruta confitada o pasas, son solo recomendaciones. Cada cliente puede variar la cantidad y los tipos de productos que quiera incorporar.*

1. Se recomienda utilizar el accesorio paleta para batir
2. Mezclar la premezcla con el agua por 1 a 2 minutos a velocidad baja, luego 6 a 7 minutos a velocidad alta, hasta lograr una mezcla homogénea.
3. Incorporar la fruta confitada y las pasas, por 1 – 2 minutos a velocidad baja.
4. Llenar los pirotines con la cantidad deseada
5. Hornear a 190 °C, el tiempo dependerá de cada horno y de la cantidad agregada a cada pirotin, pero aproximadamente es de 60-80 minutos.

Gramajes recomendados:

Para pirotin de 14 cm de diámetro agregar 550 g de batido.

Para pirotin de 16 cm de diámetro agregar 800 g de batido.

## PREMEZCLA PAN DE PASCUA



### Muffins y Magdalenas Navideños

	Receta con huevo fresco			Receta con huevo en polvo		
INGREDIENTES	PREPARACIÓN			PREPARACIÓN		
Prem Queque Pascua	1 kg	10 kg	25 kg	1 kg	10 kg	25 kg
Huevo en polvo	-	-	-	70 g	0,7 kg	1,75 kg
Huevo fresco	350 (7 und.) g	3,5 kg	8,75	-	-	-
Agua	200 g	2 Lt	5 Lt	480 g	4,8 Lt	12 Lt
Aceite	250 gr	2,5 Lt	6,25 Lt	250 g	2,5 Lt	6,25 Lt
Chips de chocolate (opcional)	150 gr	1,5 kg	3,75 Kg	150 g	1,5 kg	3,75 Kg

*\*La cantidad y los tipos de ingredientes, como los chips de chocolate, son solo recomendaciones. Cada cliente puede variar la cantidad y los tipos de productos que quiera incorporar.*

1. Se recomienda utilizar el accesorio paleta.
2. Mezclar todos los ingredientes a excepción de los chips de chocolate, por 1 a 2 minutos a velocidad baja y luego 6 a 7 minutos a velocidad alta o hasta que el batido esté homogéneo.
3. Incorporar los chips de chocolate por 1 minuto a velocidad baja.
4. Llenar los pirotines con la cantidad deseada.
5. Hornear a 190 °C, el tiempo dependerá de cada horno y de la cantidad agregada a cada pirotin, pero aproximadamente es de 25 a 30 minutos.

Gramajes recomendados:

Magdalenas: agregar entre 50 a 60 g de batido.

Muffins: agregar entre 100 a 120 g de batido.

# PREMEZCLA PAN DE PASCUA



## Galletas Navideñas

	Receta con huevo fresco			Receta con huevo en polvo		
INGREDIENTES	PREPARACIÓN			PREPARACIÓN		
Prem Queque Pascua	1 kg	10 kg	25 kg	1 kg	10 kg	25 kg
Huevo en polvo	-	-	-	30 g	0,3 kg	0,75 kg
Huevo fresco	150 g (3 unid.)	1,5 kg	3,75 kg	-	-	-
Agua	-	-	-	120 g	1,2 Lt	3 Lt
Margarina	130 g	1,3 kg	3,25 kg	130 g	1,3 kg	3,25 kg

*\*Recomendación trabajar margarina a temperatura ambiente.*

1. Se recomienda utilizar el accesorio paleta.
2. Mezclar todos los ingredientes por 1 minuto a velocidad baja y luego 5 a 6 minutos a velocidad alta, hasta obtener una masa homogénea.
3. Estirar masa con uslero y dejar del grosor deseado (0,5 cm de grosor aproximadamente).
4. Cortar con moldes de galletas y colocar en lata con papel mantequilla.
5. Hornear a 200 °C por 8 a 10 minutos aproximadamente, el tiempo dependerá de cada horno.