



INGREDIENTES

Ingredientes masa:	Peso en gr
Harina fuerte	1000
Agua	560
Azúcar	80
Levadura INST.	16
Sal	20
MIMETIC 32	60
LECHE EN POLVO	40
SAPORE CARMEN	20
Trim Soff'r	10

Sunset Glaze classic
Grain Design

C/N*
C/N*

MÉTODO / PROCESO:

Amasado:	Amasar y desarrollar gluten
Temperatura masa:	22°C
Reposo bloque:	10 minutos
Formado:	Cortar trozos de masa, bolear y fermentar
Final Fermentación:	120' a 28°C and 85% humedad.
Decoración:	Glasear con Sunset Glaze y decorar con Grain design.
Horneo:	Temperatura de cocción: 210°C Tiempo horneo: 8 a 10 minutos Temperatura de horneado: 190°C Vapor
Enfriado:	Colóquelo en una rejilla inmediatamente después de hornear.



Nutritional values per 100g*	Energy	Energy KJ	Fat / Saturated Fat	Carbs / Sugars	Fibers	Proteins	Salt
	346.83 kcal	1450.33 KJ	18.46 g / 8.91 g	36.81 g / 6.18 g	1.32 g	7.63 g	0.84 g

* Indicative values based on theoretical calculations.