



BIZCOCHO MIX

Con El Bizcocho Mix de Dawn puede crear una gran variedad de pan dulce incluyendo Rosca de Reyes y Pan de Muerto para días festivos. La mezcla es perfecta para Conchas, Pan Fino, y Pan Danes.

CONCHAS TRADICIONALES

Ingredientes

- 00731621 - Dawn Exceptional Enhanced Consistency Bizcocho Sweetdough Mix 50#

Instrucciones para Concha

1. Mezcle la masa de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
2. Bolee la masa y divida en rollos de 5 lb.
3. Si usa cortador, corte y presione con el cortador y bolear. Si no usa cortador, corte piezas de 2oz. Coloque en charolas para hornear, cubra la parte superior de las bolas con manteca (esto permitirá que la pasta se pegue y no se escurra mientras se hornea).
4. Cubra con pasta* (Decoración para la Concha) y utilice el marcador deseado para la figura.
5. Horneé a 330 °F hasta que estén doradas con un color café claro

*Nota: Vea la receta al reverso. Para poder manejar la pasta (decoración de la concha) se debe de enharinar las manos. Deje reposar hasta que el tamaño de la concha sea del doble del tamaño deseado o bien, hasta que la pasta se empiece a agrietar.



PAN FINO CUERNITO

Ingredientes

- 00731621 - Dawn Exceptional Enhanced Consistency Bizcocho Sweetdough Mix 50# 5 lbs
- 00235317 - DDA Pasteurized Whole Egg Frozen 30# 1 lbs 8 oz
- 00593675 - Red Star Dry Active Yeast 12/2# 2.3 oz
- 02508911 - Bakery Essentials Ceylon Cinnamon Coarse 5# 0.5 oz
- 02505496 - Bakery Essentials EIE Soy All Purpose Shortening 50# 5 lbs
- 00615106 - DDA Premium Unbleached Bread Flour 3 lbs
- Harina 14 oz
- Agua Fría 24 oz

Instrucciones para Pan Fino Cuernito

1. En una batidora de meza, equipada con el accesorio de gancho, mezcle todos los ingredientes excepto la harina y la manteca en 1ª velocidad durante 2 minutos.
2. Incremente a 2da velocidad y mezcle por 13 minutos. Cambie el accesorio de gancho por el de paleta, agregue la harina y la manteca y bata por un minuto más. Cambie a 1ª velocidad por dos minutos, luego incremente a 2ª velocidad y bata durante 2.5 minutos. Regrese a la velocidad 1 y bata por un minuto. Mezcle hasta que la masa se vea uniforme, el color proveniente de la canela variará dependiendo de su preferencia; agregue más o menos color según se deseé.
3. Corte la masa en porciones de 2.5 oz.
4. Haciendo uso de una de las bolitas de masa, extienda en forma óvalada. Extienda pasta a lo largo en el centro de la masa. Forme un triángulo ovalado.
5. Volteé la masa y enrolle cada esquina hacia el centro con un sesgo para que la masa forme una punta. Enrolle la masa preparada como un bigote danés desde la parte gruesa del triángulo hacia el centro.
6. Coloque en una charola para hornear y deje reposar hasta obtener un 25% de crecimiento. Horneé a 350 °F hasta dorar con un color café claro y aplique azúcar granulada mientras el cuernito aún sigue caliente.



PASTA (DECORACIÓN PARA LA CONCHA)

Ingredientes

- 00085639 - Granulated Sugar 50# 1 lbs 8 oz
- 02492784 - Bakery Essentials Cane 6/10X Powder Sugar 50# 1 lbs 8 oz
- 02505496 - Bakery Essentials EIE Soy All Purpose Shortening 50# 3 lbs
- 00615106 - DDA Premium Unbleached Bread Flour 3 lbs 4 oz
- 02333988 - Chefmaster Neon Pink Liqua-Gel Color
- 02457621 - Chefmaster Princess Pink Liqua-Gel Color
- 02334415 - Golden Yellow Liqua-Gel Color
- Polvo de Cocoa (para Conchas)
- Polvo de Cocoa Rojo Holandés (para Pan Fino)

Metodología de trabajo

1. Agregar todos los ingredientes en el tazón y con paleta, bata por un minuto y raspe el tazón.
2. Cambie a velocidad 1 por 45 segundos, raspe el tazón, incremente a velocidad 2 por 25 segundos. Divida en 4 porciones.
3. Deje una porción sin colorante, haga una porción de color rosa, la siguiente de color amarillo y finalmente mezcle cocoa en la última porción para lograr un color café claro.

¿TIENE ALGUNA PREGUNTA O BUSCA INSPIRACIÓN?

Contáctenos al 1.800.292.1362 o visite DAWNFOODS.COM

