

# Formula: Flauta de Vino y Pasas

## PROCESO:

MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	RECORTES PROPIA MASA	8,000	20.0 %	10.1 %
	HARINA (310 W)			0.0 %
	HARINA (220 W)	40,000		50.3 %
	MOSTO UVA Y MANZANA	24,000	60.0 %	30.2 %
	PASAS	6,000	15.0 %	7.5 %
	SAL	800	2.0 %	1.0 %
	LEVADURA	400	1.0 %	0.5 %
	MEJORANTE	280	0.7 %	0.4 %
*(1).TOTAL MASA.....		79,480	% Sobre la Masa	100.0 %
GRA SA		0		
*(2). TOTAL GRASA.....		0		0.0 %
TOTAL MASA + GRASA		79,480		100.0 %
RELLENO			% Total Relleno	
Re lle no				
*(3). TOTAL RELLENO.....			0.0 %	0.0 %
TOTAL (1+2+3) .....		79,480		100.0 %
Datos Proceso		Datos PRODUCCION		
Peso Pieza Masa Cruda.....				
Peso Pieza Precocida.....				
Peso Pieza Cocida.....				
Temperatura Final Amasado °C.....				
Tiempo Amasado.....		14 Min.		
Tiempo Fermentación.....		120 Min.		
Temperatura Fermentación.....		23 °C.		
Numero de cortes pan.....		2 Cortes		
Tiempo Vapor.....		12 Seg.		
Tiempo Cocción.....		10 Min.		
Tiempo Enfriamiento.....		30 Min.		
Tiempo Congelación Tunnel.....		45 Min.		

