

TEGRAL POTATO



**PRODUCTO 100%
PERSONALIZABLE**

Dale tu toque personal para diferenciarte, añade más huevo, más mantequilla, ¡a tu gusto!



Preparado al 100% para la elaboración del auténtico pan de patata, inspirado en América.

Delicado sabor a brioche, fusionado con una nueva textura "Chewie" gracias a los copos de patata y enzimas de ternura.



Corteza dorada y brillante con miga de color amarillo pálido.



"Chewie" con miga húmeda y suave.



Delicado aroma a mantequilla.

BURGER POTATO

COMPOSICIÓN

TEGRAL POTATO BURGER 100g



Ancho: 100mm | Largo: 100mm | Alto: 50mm

Base	%	kg.	Fórmula completa (kg.)
Tegral Potato	100,00	1,000	5,000
Agua +/-	50,00	0,500	2,500
Levadura	5,00	0,050	0,250
Bifrisol Alto Oleico	5,00	0,050	0,250
Total Masa		1,600	8,000
Peso de masa/pieza		0,100	0,100
Cantidad de piezas		16	80

Proceso

Amasado	3 minutos lenta + 12 minutos rápida
Temperatura de la masa (° C)	25° C
Reposo en Bloque	5 minutos
Peso	100 g.
Boleado y Reposo en pieza	En lata troquelada o plana
Fermentación	120 minutos a 30° C y 85% HR
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze RTU
Temperatura del horno (° C)	220° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	10 / 11 minutos

HOTDOG POTATO

COMPOSICIÓN

TEGRAL POTATO HOTDOG 60g



Ancho: 100mm | Largo: 100mm | Alto: 50mm

Base	%	kg.	Fórmula completa (kg.)
Tegral Potato	100,00	1,000	2,500
Agua +/-	50,00	0,500	2,500
Levadura	5,00	0,050	0,250
Bifrisol Alto Oleico	5,00	0,050	0,250
Total Masa		1,600	5,500
Peso de masa/pieza		0,060	0,060
Cantidad de piezas		26	91

Proceso

Amasado	3 minutos lenta + 12 minutos rápida
Temperatura de la masa (° C)	25° C
Reposo en Bloque	5 minutos
Peso	60 g.
Boleado y Reposo en pieza	10 minutos
Forma	Barritas sin puntas. Poner en candilera de 28 x 35 cm 14 barras en dos hileras de 7+7 a lo largo
Fermentación	120 minutos a 30° C y 85% HR
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze RTU y esparcir por encima Graindesign Black & White
Temperatura del horno (° C)	220° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	12 / 15 minutos

MOLDE POTATO

COMPOSICIÓN

TEGRAL POTATO MOLDE 350g



Ancho: 100mm | Largo: 180mm | Alto: 120mm

Base	%	kg.	Fórmula completa (kg.)
Tegral Potato	100,00	1,000	5,000
Agua +/-	50,00	0,500	2,500
Levadura	5,00	0,050	0,250
Bifrisol Alto Oleico	5,00	0,050	0,250
Total Masa		1,600	8,000
Peso de masa/pieza		0,350	0,350
Cantidad de piezas		4	22

Proceso

Amasado	3 minutos lenta + 12 minutos rápida
Temperatura de la masa (° C)	24° C
Reposo en Bloque	5 minutos
Peso	70 g.
Boleado y Reposo en pieza	10 minutos
Forma	Barritas sin puntas. Poner cinco en cada molde, una al lado de la otra
Fermentación	120 minutos en moldes de 10 ancho x 18 largo x 8 alto
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze RTU
Temperatura del horno (° C)	210° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	23 minutos