



Las Mezclas Completas de Compañía Molinera San Cristóbal tienen como característica principal su insuperable calidad y extraordinaria facilidad de uso, aspectos fundamentales para obtener un excelente producto final. Orientada a simplificar los tradicionales procesos de elaboración, lo cual permite en un corto tiempo exhibir una amplia variedad de productos sin requerir de una mano de obra altamente especializada. Los productos Selecta Mix cuentan con licencia de Zeelandia International, empresa Holandesa líder en el mercado de mezclas y productos semi elaborados en Europa.

## (0705113) MIX PAN DE PASCUA TRADICIONAL

### Ingredientes

Harina, frutos secos (pasas, nueces, almendras), fruta confitada, azúcar, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), huevo en polvo, saborizante artificial, propionato de calcio, estearoil lactilato de sodio, sal, colorante caramelo (sulfito), saborizante idéntico al natural y ácido ascórbico.

### Características Físico-Químicas

Aspecto : Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.  
Color : Crema.  
Sabor : Levemente especiado y dulce.  
Olor : Característico.  
Humedad : 13% máximo.

### Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 73 g		
Porciones por envase: 411		
<b>Energía(Kcal)</b>	406	297
<b>Proteínas(g)</b>	7,4	5,4
<b>Grasa Total(g)</b>	12,4	9,0
ÁG saturados(g)	3,7	2,7
ÁG monoinsaturados(g)	2,8	2,1
ÁG poliinsaturados(g)	5,6	4,1
ÁG Trans(g)	0,1	0,1
Colesterol(mg)	21,6	15,8
<b>Hidratos de carbono disp.(g)</b>	67,0	49,0
Azúcares totales (g)	17,8	13,0
<b>Sodio(mg)</b>	271	198

## Modo de uso

Producto de uso indirecto, requiere ser preparado y horneado previo a su consumo.

Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 30 kilos
- . Agua 5,5 litros
- . Levadura fresca 1,0 kilo

1. Mezclar Pan de Pascua Tradicional (polvos) con el agua y la levadura en baja velocidad por 2 minutos, seguir en alta velocidad hasta desarrollar la masa. Disminuya a baja velocidad y agregue las frutas (pasas, nueces, almendras y fruta confitada) hasta lograr su total incorporación. Corte y lleve a moldes enmantequillados. Las piezas deben cortarse con un 7% más de masa que lo deseado para el peso final del pan.
2. Dejar fermentar las piezas en un lugar templado y húmedo por aproximadamente.

## Envase

Saco de papel doble hoja con polietileno entre ambas.

## Presentación

Saco de 30,53 kilos contiene: 20 kg de polvo; 4,5 de fruta confitada; 5,5 de frutos secos (pasas, nueces y almendras); 0,53 kg correspondientes a 42 unidades de pirotines y 42 unidades de bolsas.

## Almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar.