

Ingredientes	Ingredientes	Cant.	Lote interno	Lote de origen	Comentarios
	Mantequilla sin sal	<b>2.240,00gr.</b>	33571-0002 ,33571-0003	5473478648gh ,013002	-
	Harina floja 25 kg	<b>840,00gr.</b>	33484-0002	123546	-
	Harina floja 25 kg	<b>980,00gr.</b>	33484-0002	123546	-
	Sal	<b>52,00gr.</b>	33572-0001	5362955	-
	Agua embotellada	<b>810,00gr.</b>	33573-0002	4362436	-
	Vinagre	<b>30,00gr.</b>	33574-0001	234624	-
	Harina de Fuerza	<b>700,00gr.</b>	33575-0001	36732732	-
Nombre de la receta	HOJALDRE INVERTIDO DE MANTEQUILLA				
Programado para	28/10/2024				
Fecha de producción:	06/11/2024 10:51				
N° de lote:	PO-100397				
Fecha de caducidad	01/12/2024				
Destino de stock	Stock a ingrediente				
Cantidad encargada	5,65 kg				
Cantidad total producida	5,65 kg				
Peso total:	5.650 kg.				
Realizada por:	Recipok Team				
Ayudantes:	-				
Alérgenos	Lácteos, Cereales con gluten, Dióxido de azufre y sulfitos Puede contener trazas de Cereales con gluten, Mostaza, Soja, Dióxido de azufre y sulfitos				
Observaciones de la orden	<b>Observaciones:</b> Producción sin incidencias.				

Indicaciones	<p><b>IMPORTANTE TODOS LOS INGREDIENTES EL DIA ANTERIOR EN NEVERA</b></p> <p>1° MEZCLAR LA PARTE DE MANTEQUILLA Y PRIMERA CANTIDAD DE HARINA EN LA AMASADORA EN SEGUNDA 4 MTS</p> <p>2° SACAR PONER SOBRE PAPEL PARAFINADO Y DAR FORMA DE 60 X 40 CM, TAPAR CON FILM A PIEL Y DEJAR EN LA NEVERA.</p> <p>3° SEGUIDO LOS DEMAS INGREDIENTES EN LA AMASADORA Y MEZCLAR 3 MTS</p> <p>4° SACAR PONER SOBRE PAPEL PARAFINADO Y DAR FORMA DE 30 X 40 CM, TAPAR CON FILM A PIEL Y DEJAR EN LA NEVERA</p> <p>5° DEJAR LA MASA EN LA NEVERA.</p> <p>6° DEJAR 24 HORAS EN NEVERA</p> <p>7° LAMINAR EL HOJALDRE 5 VUELTAS SENCILLAS EN DOS FASES 3 Y 2</p> <p><b>MI FORMA DE OPERAR</b></p> <p>ESTIRAR MASA DEL 24-21-18-15-12 GIRAR 10</p> <p>ESTIRAR MANTEQUILLA POR LA PARTE DEL LARGO AL ANCHO DE LA LAMINADORA</p> <p>PONER HARINA 30-27-24-21-18-15-12-9 PONER LA MASA ENCIMA EN LA MITAD</p> <p>CUBRIR CON LA MANTEQUILLA Y RECORTAR SOBRANTES Y RELLENAR HUECOS.</p> <p>DAR LA PRIMERA VUELTA SIN MOVER EL PLASTON 21-18-15-12-9 DOBLAR SIMPLE (1° VUELTA).</p> <p>DAMOS 45° AL PLASTON Y ESTIRAMOS CON HARINA 30-27-24-21-18-15-12-9-7</p> <p>DOBLAR SIMPLE (2° VUELTA)</p> <p>DAMOS 45° AL PLASTON Y ESTIRAMOS CON HARINA 30-27-24-21-18-15-12-9</p> <p>DOBLAR SIMPLE (3° VUELTA) QUEDA ASI A 60X40</p> <p>DESCANSAR EN NEVERA 1 hora</p> <p>PONER EL PLASTON AL LARGO EN EL ANCHO DE LA LAMINADORA</p> <p>DAR LA CUARTA VUELTA SIN MOVER EL PLASTON 21-18-15-12-9 DOBLAR SIMPLE</p> <p>DAR LA QUINTA VUELTA SIN MOVER EL PLASTON 21-18-15-12-9 DOBLAR SIMPLE</p> <p>Receta elaborada por Juan Ángel Rodríguez - Chef-Asesor pastelero</p>
--------------	---