

PARTE DE PRODUCCIÓN

PO-100398

| Ingredientes | Ingredientes | Cant. | Lote interno | Lote de origen | Comentarios |
|---------------------------|---|--------------------|---------------------------|-------------------------|-------------|
| | Mantequilla sin sal | 2.240,00gr. | 33571-0002 ,33571-0003 | 5473478648gh ,013002 | - |
| | Harina floja 25 kg | 840,00gr. | 33484-0002 | 123546 | - |
| | Harina floja 25 kg | 980,00gr. | 33484-0002 | 123546 | - |
| | Sal | 52,00gr. | 33572-0001 | 5362955 | - |
| | Agua embotellada | 810,00gr. | 33573-0002 | 4362436 | - |
| | Vinagre | 30,00gr. | 33574-0001 | 234624 | - |
| | Harina de Fuerza | 700,00gr. | 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 | Observaciones: Producción sin incidencias. | | | | |

| | |
|--------------|---|
| Indicaciones | <p>IMPORTANTE TODOS LOS INGREDIENTES EL DIA ANTERIOR EN NEVERA</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>MI FORMA DE OPERAR</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> |
|--------------|---|