

# CREDI® MIX CALABAZA

**CREDIN®**

**Crea variedades de**  
*Pan de Calabaza*  
**qué sorprenderán a  
tus clientes**

CRED® MIX CALABAZA permite hacer panes con un sabor dulzón y un color natural proveniente de la calabaza.

Producto versátil adecuado para diferentes procesos:

- Elaboración de pequeños y grandes formatos.
- Apto para procesos de pre-cocción, refrigeración y congelación.
- Apto a procesos en líneas automáticas.



# CHAPATA DE CALABAZA

## RECETA:

### Masa:

- 1.000 g CREDI® PAN DE CALABAZA
- 15 g Levadura seca CREDIN PANADERÍA
- 45 g o levadura fresca
- 700 g Agua

### PROCESO:

Amasar con el 60 % del agua: ± 5 min. (velocidad lenta)  
Incorporar el resto del agua a medida que a masa la va absorbiendo: ± 10 minutos / 15 minutos (velocidad rápida).  
Temperatura de la masa ± 24 °C.

Reposo: ± 60 minutos.  
Dividir y formar en unidades de: ± 100 g; ± 200 g y hornear. Dar vapor al inicio del horneado.

Temperatura de cocción: ± 220 °C.  
Después de 10 minutos, bajar la temperatura a 190 °C.  
Tiempo de horneado: ± 25 minutos.

Rendimiento de la receta: Piezas de 100 g: ± 17 unidades.



# PAN DE CALABAZA Y NUEZ

## RECETA:

### Masa:

- 1.000 g CREDI® PAN DE CALABAZA
- 15 g Levadura seca CREDIN PANADERÍA
- 45 g o levadura fresca
- 600 g Agua
- 100 g NUECES A TROZOS

## PROCESO:

-  Amasar todos Los ingredientes durante 15 minutos (espiral) o 20 minutos (brazos). Incorpore los 100 g de NUECES A TROZOS, a velocidad lenta, después de amasar. Temperatura de la masa 26 .
  -  Reposar durante 15 minutos. Dividir. Pesar y enrollar piezas de 100g, 150g, 300g, 450g, etc. Descansar 10 minutos.
  -  Dar forma en el formato deseado: baguette, panecillo... Fermentar durante 45 minutos.
- Hornear a 220 con vapor al inicio.
- Tiempos de cocción:
-  • Formato pequeño: 18 minutos. (piezas de 100g, 200g).
  - Formato grande: 25 minutos. (piezas de 350g o más).

Rendimiento de la receta: Piezas de 100g: 16 unidades /Piezas de 300g: 5 unidades



**CREDIN**