



Recetario pan tostado superior





¿Qué es Vitina Clásica & Frituras SRV?

Base especializada para la elaboración de masas tostadas o quebradizas, pizzas y frituras de inmersión.

Beneficios de usar Vitina Clásica & Frituras SRV



- Textura suave y cremosa
- Fácil incorporación
- Ideal para frituras y masas porosas



Champurrada tradicional

Champurrada tradicional	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	2 libras
Azúcar	1 libra
Sal	0.25 de onza
Vitina Clásica & Frituras SRV	6 onzas
Polvo para hornear	1 onza
Agua	14 onzas
Esencia de Vainilla	A/G

Utensilios
Bowls
Raspador
Bandejas
Apachador de champurrada
Pesa

Procedimiento:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Hacer pileta con la harina y colocar todos los ingredientes en el centro.
3. Diluir azúcar, sal con el agua integrar todos los ingredientes y amasar hasta obtener una masa suave y manejable, redondeamos de 1 1/2 onza de peso cada pan.
4. Después de darles la forma deseada colocamos en una bandeja previamente engrasada y apachamos para darle forma a nuestra champurradas.
5. Hornear a 165° C de 25 a 30 minutos.

Tips:

1. Podrías cambiar la esencia de vainilla por una esencia de coco.
2. Podrías elaborar piezas de hasta 5 onzas de peso por unidad.



Champurrada de avena

Procedimiento:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Hacer pileta con la harina y colocar todos los ingredientes en el centro.
3. Diluir azúcar, sal con el agua de la receta integrar todos los ingredientes y amasar hasta obtener una masa suave y manejable, redondeamos de 1 1/2 onzas de peso cada pan.
4. Después de darles la forma desea colocamos en una bandeja previamente engrasada y apachamos para darle forma a nuestra champurradas.
5. Hornear a 165° C de 30 a 40 minutos.

Tips:

1. Podrías cambiar la esencia de vainilla por una esencia de coco.
2. Podrías elaborar piezas de hasta 5 onzas de peso por unidad.
3. Puedes decorar con Avena antes de ingresarlas al horno.

Champurrada de avena	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	1 1/2 libras
Avena en Hojuela	8 onzas
Azúcar	1 libra
Sal	0.25 de onza
Vitina Clasica & Frituras SRV	6 onzas
Polvo para hornear	1 onza
Agua	13 onzas
Esencia de Vainilla	A/G

Utensilios
Bowls
Raspador
Bandejas
Apachador de champurrada
Pesa
Bolillo de panadero

Champurrada de mantequilla

Procedimiento:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Hacer pileta con harina y colocar todos los ingredientes en el centro.
3. Diluir azúcar, sal con el agua de la receta integrar todos los ingredientes y amasar hasta obtener una masa suave y manejable y redondeamos de 1 1/2 onza de peso cada pan.
4. Después de darles la forma desea colocamos en una bandeja previamente engrasada y apachamos para darle forma a nuestra champurradas
5. Hornear a 165° C de 30 a 40 minutos.

Tips:

1. Podrías decorar con ajonjolí o almendra en lasca.
2. Podrías elaborar piezas de hasta 5 onzas de peso por unidad.



Champurrada integral

Champurrada integral	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	1 1/2 libras
Harina integral	8 onzas
Azúcar	1 libra
Sal	0.25 de onza
Vitina Clásica & Frituras SRV	6 onzas
Polvo para hornear	1 onza
Agua	13 onzas
Esencia crema amarilla	A/G

Utensilios
Bowls
Raspador
Bandejas
Apachador de champurrada
Pesa

Procedimiento:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Hacer pileta y colocar todos los ingredientes en el centro.
3. Diluir azúcar, sal integrar todos los ingredientes y amasar hasta obtener una masa suave y manejable, redondeamos de 1 1/2 onzas de peso cada pan.
4. Después de darles la forma desea colocamos en una bandeja previamente engrasada y apachamos para darle forma a nuestra champurradas
5. Hornear a 165° C de 25 a 35 minutos.

Tips:

1. Podrías elaborar piezas de hasta 5 onzas de peso por unidad.
2. Puedes decorar con harina Integral antes de ingresarlas al horno.



Palitos de queso

Palitos de queso	
Ingredientes	Cantidad
Harina Dura	1 libras
Azúcar	2 onzas
Sal	0.25 de onza
Levadura	0.75 onza
Vitina Clásica & Frituras SRV	3 onzas
Agua	7 onzas
Queso Seco	3 onzas
Espicias	A/G

Utensilios
Bowls
Bolillo
Cortador de Pizza
Bandeja
Brocha
Pesa

Procedimiento:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Hacer pileta con el Harina y leche en polvo, colocar en el centro azúcar, sal y agua.
3. Diluir todos los ingredientes y colocar Vitina Pan SRV y amasamos hasta obtener un 100% de desarrollo de gluten.
4. Pesamos cada pan Telera de dos onzas y media y redondeamos, dándoles un reposo de 10 minutos aproximadamente.
5. Se toma cada redondo colocandolo en la mesa de trabajo y con suficiente harina y un bolillo de panadero se marca cada redondo con dos líneas horizontales que atravesen el redondo.
6. Colocamos en una bandeja previamente engrasada barnizamos y decoramos con el Ajonjolí y se deja reposar hasta que duplique su tamaño.
7. Hornear a 165° C de 12 a 18 minutos

Tips:

1. Para decoración podemos utilizar mas del mismo queso seco que utilizamos para el relleno.
2. Puedes cambiar el queso seco por Queso parmesano.



