

PEABODY

Disfruta el sabor

DE LO HECHO EN CASA



Anónimo

Recetario Fábrica de Pan PE-FP900B / Anónimo. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : PEABODY, 2023.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-631-90022-2-5

1. Cocina Argentina. 2. Cocina Internacional. 3. Cocina Tradicional. I. Título.
CDD 641.5

© 2023, GOLDMUD S.A.

Todos los derechos reservados

No se permite la reproducción total o parcial de la presente obra, por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la fotocopia y el tratamiento informático, sin el permiso previo y escrito del titular del copyright.

Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446 de la República Argentina.

Queda hecho el depósito que dispone la ley 11.723

FÁBRICA de pan

¡Pan casero recién horneado todos los días!

- ✓ Prepará tus recetas favoritas de manera **fácil y sencilla**: Sólo hay que colocar los ingredientes en el molde y listo!
- ✓ No necesitás ser especialista para utilizarla. Obtené **resultados profesionales** sin ser un experto.
- ✓ **Prepará el pan a tu manera**, utilizando los ingredientes que quieras: elegí el tipo de harina, agregale semillas, frutos secos, aceitunas, quesos, sal, edulcorante o azúcar.
- ✓ Ideal para **celíacos, hipertensos, veganos y diabéticos**.
- ✓ 19 programas para hacer **panes, masas, mermeladas y mucho más**.

Tips

- ✓ Se recomienda **utilizar guantes para horno o un paño seco**, para manipular el molde una vez finalizada la cocción.
- ✓ **No levantar la tapa** durante los procesos de fermentado y horneado, para evitar que el pan se hunda.

Fácil Limpieza

COMO MANTENER EN CONDICIONES TU FÁBRICA DE PAN:
¡¡IMPORTANTE! Desconectar la alimentación antes de limpiar. No sumergir el cable, el enchufe o la carcasa en ningún líquido. Dejar enfriar antes de limpiar.

- ✓ **Limpieza de la paleta:**
 - Si es difícil de quitar, agregar agua al molde y dejar en remojo 1 hora.
 - Limpiar con un paño húmedo de algodón.
- ✓ **Limpieza del molde:**
 - Retirar el molde, girar en sentido antihorario, y levantar de la manija.
 - Limpiar el interior y exterior con un paño húmedo.
- ✓ **Limpieza del cuerpo y la tapa:**
 - Dejar enfriar la fábrica de pan.
 - Con paño húmedo limpiar la tapa por fuera y por dentro, el cuerpo principal y la cámara de horneado.

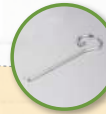


- **NO UTILIZAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS.**
- **Guardar la fábrica de pan LIMPIA, SECA y con la TAPA CERRADA.**



Molde y Paleta
APTOS PARA LAVAVAJILLAS

Accesorios



GANCHO PARA EXTRAER LA PALETA

Si la paleta de amasado permanece en el pan, quitar suavemente con esta herramienta.



MOLDE

Capacidad máxima 1000 g.
 Con recubrimiento antiadherente.



PALETA DE AMASADO

Con recubrimiento antiadherente.



TAZA Y CUCHARA MEDIDORA

Para lograr óptimos resultados, todos los ingredientes deben ser medidos o pesados*, además de respetar los pasos y procedimientos.



(*)BALANZA DE COCINA

Sugerimos **pesar los ingredientes, a fin de lograr una medición más exacta.**



PANEL DE CONTROL DIGITAL

DISPLAY LED



INDICADOR DE PESO

INDICADOR DE PROCESOS

INDICADOR DE PROCESOS

INDICADOR DE COLOR DE CORTEZA



MENÚ
 Selector de función

PESO
 Selector de peso

TEMPORIZADOR*
 Aumento / Disminución de tiempo

INICIO/PAUSA/FIN

COLOR
 Selector de color de corteza

PROGRAMAS

1. BÁSICO

Panes de harina de trigo y mix con integral.

2. RÁPIDO

Tiempo de amasado, leudado y horneado más corto. Se obtiene un pan más denso.

3. PAN DULCE

Panes con frutos secos o chocolate agregados.

4. FRANCÉS

Panes ligeros sin manteca, margarina o leche.

5. INTEGRAL

Tiene un tiempo de precalentado más largo así la harina integral se hidrata.

6. PAN DE ARROZ

Se recomienda el uso de arroz cocido y harina de arroz.

7. SIN GLUTEN

Las harinas sin gluten requieren mayor tiempo de hidratación.

8. POSTRE

Mezcla preparaciones mientras las cocina.

9. MEZCLAR

Mezcla los ingredientes de manera homogénea.

10. MASA PIZZA

Prepara la masa de pizza y la fermenta. No hay horneado en este programa.

11. MASA DE PASTAS

Solo amasado. No fermenta ni hornea.

12. TORTA

Realiza la mezcla y hornea logrando tortas con miga compacta.

13. MERMELADA

Prepara mermelada de frutas frescas o congeladas.

14. YOGUR

Colabora en el proceso de fermentación.

15. HORNEAR

Solo hornea. No amasa ni fermenta.

16. ARROZ ORIENTAL

Cocina mientras mezcla, logrando un arroz glutinoso.

17. VINO DE ARROZ

Fermenta el arroz glutinoso.

18. DESCONGELAR

Descongela alimentos congelados.

19. SALTEAR

Mezcla y hornea vegetales, frutos secos, etc.



(*)TEMPORIZADOR

No utilizar productos frescos como lácteos, huevos, o manteca al activar esta función.

ÍNDICE



SALADO

- [PAN BLANCO](#)
- [PAN INTEGRAL](#)
- [PAN BRIOCHE](#)
- [PAN MULTICEREAL](#)
- [PAN SIN SAL](#)
- [PAN DE QUESO](#)
- [PAN DE CAMPO](#)
- [PAN LACTAL](#)
- [PAN FRANCÉS](#)
- [PAN JALÁ](#)
- [SELKIRK BANNOCK](#)
- [PAN DE ORÉGANO](#)
- [PAN DE CEBOLLA](#)
- [MASA PARA PASTA](#)
- [MASA PARA PIZZA](#)
- [PAN CON AVENA Y SEMILLAS DE CALABAZA](#)
- [PAN DE OLIVAS](#)

DULCE

- [PAN DE CHOCO Y NUEZ](#)
- [AMASADO DULCE](#)
- [PAN DE BANANA](#)
- [PAN DULCE DE NARANJA](#)
- [PAN CON FRUTOS SECOS](#)
- [YOGUR NATURAL](#)
- [MERMELADA DE FRUTILLA](#)
- [MERMELADA DE MANZANA](#)
- [MERMELADA DE PERAS CON ENDULZANTE](#)





SALADO

PEABODY



PAN BLANCO



SIN TACC



PE-FP900B

PROGRAMA

7. SIN GLUTEN

PESO	500 G	750 G	1000 G
COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
TIEMPO	02:55 H	03:00 H	03:05 H
Leche	120 cc	180 cc	240 cc
Agua	60 cc	90 cc	120 cc
Aceite de girasol	15 cc	22 cc	30 cc
Premezcla Sin Gluten	270 g	400 g	540 g
Azúcar	5 g	7,5 g	10 g
Sal fina	6 g	7 g	8 g
Huevos	50 g	75 g	100 g
Levadura seca	g	5 g	6 g



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY

PAN INTEGRAL



PE-FP900B

PROGRAMA

5- PAN INTEGRAL



PESO

500 G

750 G

1000 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

03:55 H

04:00 H

04:05 H

Agua	135 cc	200 cc	270 cc
Leche	60 cc	90 cc	120 cc
Manteca	20 g	30 g	40 g
Miel líquida	3 g	4 g	5 g
Harina integral	120 g	180 g	240 g
Harina 000	180 g	270 g	360 g
Azúcar	7 g	12 g	15 g
Sal fina	6 g	7 g	8 g
Levadura seca	3 g	4 g	5 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1ª

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2ª

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3ª

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- Colocar la paleta de amasado.
- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY

PAN BRIOCHE

	PE-FP900B	1. BÁSICO		
	PROGRAMA			
	PESO	500 G	750 G	1000 G
	COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
	TIEMPO	2:55 H	03:00 H	03:05 H
Leche	75 cc	95 g	125 g	
Manteca	50g	75 g	100 g	
Huevos	50 g	75 g	120 g	
Harina 000	275 g	415 g	550 g	
Azúcar Mascabo	35 g	55 g	70 g	
Sal fina	3 g	4 g	5 g	
Levadura seca	5 g	8 g	10 g	



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1ª

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2ª

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3ª

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.



PAN MULTICEREAL



PE-FP900B

PROGRAMA

5 - PAN INTEGRAL



PESO

500 G

750 G

1000 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

03:55 H

04:00 H

04:05 H

Agua	140 cc	205 cc	275 cc
Leche	55 cc	85 cc	110 cc
Miel líquida	3 g	4 g	5 g
Harina de centeno	45 g	65 g	85 g
Harina 000	45 g	70 g	90 g
Avena arrollada	25 g	40 g	50 g
Harina integral	165 g	250 g	330 g
Mix de semillas	10 g	15 g	20 g
Sal fina	6 g	7 g	8 g
Levadura seca	3 g	4 g	5 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1ª

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2ª

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3ª

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.




IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- Colocar la paleta de amasado.
- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quitarla suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY

PAN SIN SAL

	PE-FP900B	2. RÁPIDO		
	PROGRAMA			
	PESO	500 G	750 G	1000 G
	COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
	TIEMPO	01:55 H	02:00 H	02:05 H
Agua		190 cc	290 cc	385 g
Manteca light		15 g	23 g	30 g
Harina 000		275 g	410 g	550 g
Azúcar		3 g	4 g	5 g
Leche en polvo descremada		8 g	12 g	16 g
Levadura seca		5 g	7 g	10 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PAN DE QUESO



PE-FP900B

PROGRAMA

4 - PAN FRANCÉS



PESO

500 G

750 G

1000 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

03:55 H

04:00 H

04:05 H

Agua	80 cc	125 cc	165 cc
Leche	55 cc	85 cc	110 cc
Manteca	15 g	25 g	30 g
Queso Parmesano rallado	55 g	85 g	110 g
Huevos	25 g	50 g	75 g
Harina 0000	275 g	410 g	550 g
Azúcar	5 g	8 g	10 g
Sal fina	3 g	4 g	5 g
Levadura seca	5 g	7 g	10 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- Colocar la paleta de amasado.
- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



PAN DE CAMPO



PE-FP1600

PROGRAMA

2. RÁPIDO



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

01:55 H

02:00 H

02:05 H

Agua templada	165 cc	250 cc	330 cc
Primer jugo bovino	25 g	40 g	50 g
Harina 000	300 g	450 g	600 g
Azúcar	3 g	4 g	5 g
Sal fina	3 g	4 g	5 g
Levadura seca	25 g	40 g	50 g



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY

PAN LACTAL

	PE-FP900B	1. BÁSICO		
	PROGRAMA			
	PESO	500 G	750 G	1000 G
	COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
	TIEMPO	02:55 H	03:00 H	03:05 H
Leche	180 cc	270 cc	360 cc	
Manteca	25 g	35 g	45 g	
Leche en polvo	7 g	10 g	13 g	
Harina 0000	295 g	440 g	590 g	
Azúcar	15 g	20 g	25 g	
Sal fina	7 g	8 g	9 g	
Levadura seca	5 g	6 g	7 g	



- 1º LÍQUIDOS:** Agua / Leche.
- MATERIA GRASA:** Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.
- 2º SECOS:** Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear / Leche en polvo.
- 3º OTROS:** Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PAN FRANCÉS



PE-FP900B
PROGRAMA

2. PAN FRANCÉS

	1125 G	1350 G	1600 G
PESO	1125 G	1350 G	1600 G
COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
TIEMPO	03:55 H	04:00 H	04:05 H
Agua	135 cc	205 cc	275 cc
Aceite de girasol	10 cc	15 cc	20 cc
Extracto de malta	5 g	7 g	10 g
Harina 000	275 g	410 g	550 g
Azúcar	2 g	3 g	5 g
Sal fina	5 g	7 g	10 g
Levadura seca	5 g	6 g	7 g



**ORDEN DE LOS
INGREDIENTES**
Según la receta

1ª

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2ª

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3ª

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:


- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- Colocar la paleta de amasado.
- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



PAN JALÁ

	PE-FP900B	1. BÁSICO		
	PROGRAMA			
	PESO	500 G	750 G	1000 G
	COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
	TIEMPO	2:55 H	03:00 H	03:05 H
Agua		100 cc	150 cc	200 cc
Aceite de girasol		25 cc	40 cc	50 cc
Huevo		25 g	40 g	50 g
Harina 0000		275 g	410 g	550 g
Azúcar		25 g	40 g	50 g
Sal fina		4 g	5 g	6 g
Levadura seca		5 g	7 g	10 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES
Según la receta

- 1º LÍQUIDOS:** Agua / Leche.
- MATERIA GRASA:** Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.
- 2º SECOS:** Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.
- 3º OTROS:** Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

¡IMPORTANTE! Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón **"MENÚ"** hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón **"PESO"** hasta configurar el indicado, y con el botón **"COLOR"** elegir la opción deseada. Pulsar **"COMENZAR"** para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo **"MANTENER CALIENTE"** por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón **"INICIO/PAUSA"**).
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quitarla suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

SELKIRK BANNOCK



PE-FP900B
PROGRAMA

1. BÁSICO



PESO

500 G

750 G

1000 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

02:55 H

03:00 H

03:05 H

Agua	65 cc	95 cc	125 cc
Leche	85 cc	130 cc	175 cc
Manteca	40 g	60 g	80 g
Harina 0000	275 g	410 g	550 g
Azúcar	30 g	45 g	60 g
Sal fina	4 g	6 g	8 g
Levadura seca	5 g	7 g	10 g
Pasas de uva	50 g	75 g	100 g
Huevo batido *	1 u	1 u	1 u



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1ª

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2ª

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3ª

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde. (*) Pintar con huevo batido y ayuda de un pincel.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quitarla suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY

PAN ORÉGANO



SIN TACC



PE-FP900B

PROGRAMA

7. SIN GLUTEN



PESO

500 G

750 G

1000 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

02:55 H

03:00 H

03:05 H

Leche	110 cc	165 cc	220 cc
Agua	55 cc	85 cc	110 cc
Aceite de oliva	20 cc	25 cc	35 cc
Huevos	55 g	85 g	110 g
Premezcla sin gluten	250 g	410 g	500 g
Azúcar	5 g	7 g	10 g
Orégano	½ cdita	1 cdita	2 cditas
Sal fina	4 g	6 g	8 g
Levadura seca	4 g	5 g	6 g



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quitarla suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



PAN DE CEBOLLA



PE-FP900B
PROGRAMA

1 - BÁSICO



PESO

500 G

750 G

1000 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

02:55 H

03:00 H

03:05 H

Leche	175 cc	260 cc	350 cc
Aceite de girasol	20 cc	25 cc	30 cc
Manteca	15 g	25 g	30 g
Harina 000	275 g	410 g	550 g
Azúcar	6 g	7 g	8 g
Sal fina	4 g	5 g	6 g
Cebolla morada cortada en juliana y salteada	80 g	125 g	165 g
Levadura seca	5 g	7 g	10 g
Pimienta negra	A gusto	A gusto	A gusto



**ORDEN DE LOS
INGREDIENTES**
Según la receta

1ª

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2ª

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3ª

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quitarla suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



MASA PARA PASTAS



PE-FP900B

PROGRAMA

11. MASA PASTAS



PESO

-



COLOR

-



TIEMPO

-

Aceite de oliva

30 cc

Harina 000

300 g

Semolín

200 g

Sal fina

10 g

Yemas de huevos

250 g



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Semolín / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

Tiempo estimado de amasado 00:08H.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón “MENÚ” hasta seleccionar el programa correspondiente. Pulsar “COMENZAR” para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el amasado, sonará la alarma indicando que la masa está lista.
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y retirar el bollo.

PEABODY



MASA PARA PIZZA



PE-FP900B

PROGRAMA

10. MASA PIZZA



PESO

-



COLOR

-



TIEMPO

-

Agua	275 cc
Aceite de oliva	30 cc
Harina 000	500 g
Azúcar	5 g
Sal fina	10 g
Levadura seca	5 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

Tiempo estimado de amasado 01:30 H.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el amasado, sonará la alarma indicando que la masa está lista.
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y retirar el bollo.



PAN CON AVENA

y semillas de calabaza



PE-FP900B

PROGRAMA

1. BÁSICO



PESO

500 G

750 G

1000 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

02:55 H

03:00 H

03:05 H

Leche	175 cc	260 cc	350 cc
Aceite de oliva	20 cc	25 cc	30 cc
Manteca	15 g	20 g	25 g
Harina 000	275 g	410 g	550 g
Avena arrollada	15 g	25 g	30 g
Azúcar	6 g	7 g	8 g
Sal fina	15 g	25 g	30 g
Levadura seca	5 g	7 g	10 g
Semillas de calabaza	5 g	8 g	10 g
Semillas de sésamo integral	5 g	8 g	10 g



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.





PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quitarla suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



PAN DE OLIVAS

	PE-FP900B	1- BÁSICO		
	PROGRAMA			
	PESO	500 G	750 G	1000 G
	COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
	TIEMPO	02:55 H	03:00 H	03:05 H
Leche	190 cc	280 cc	375 cc	
Aceite de oliva	10 cc	15 cc	20 cc	
Harina 000	265 g	400 g	530 g	
Aceitunas negras descaroizadas	45 g	70 g	90 g	
Azúcar	3 g	4 g	5 g	
Sal fina	5 g	7 g	10 g	
Levadura seca	3 g	4 g	5 g	



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

DULCE



PEABODY



PAN DE CHOCO

y nueces



PE-FP900B

PROGRAMA

4. PAN DULCE



PESO

500 G

750 G

1000 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

02:55 H

03:00 H

03:05 H

Agua	100 cc	150 cc	200
Jugo de naranja	60 cc	90 cc	120
Aceite de oliva	10 cc	15 cc	20
Cacao amargo	10 g	15 g	20
Harina 000	225 g	340 g	450
Miel líquida	20 g	30 g	40
Azúcar	30 g	45 g	60
Sal fina	4 g	5 g	6
Nueces picadas	40 g	60 g	80 g
Ralladura de naranja	½ cdita	1 cdita	2 cdita
Levadura seca	5 g	7 g	10 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- Colocar la paleta de amasado.
- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY

AMASADO DULCE



PE-FP900B

PROGRAMA

6. SIN GLUTEN



PESO

500 G

750 G

1000 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

02:55 H

03:00 H

03:05 H

Leche	125 g	185 g	250 g
Manteca	45 g	70 g	90 g
Huevos	50 g	75 g	100 g
Miel	30 g	45 g	60 g
Premezcla sin gluten	225 g	340 g	450 g
Azúcar mascabo	60 g	90 g	120 g
Sal fina	2 g	2 g	2 g
Levadura seca	5 g	7 g	10 g
Mezcla especias dulces	½ cdita	½ cdita	1 cdita



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1ª

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

2ª

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

3ª

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón “**MENÚ**” hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón “**PESO**” hasta configurar el indicado, y con el botón “**COLOR**” elegir la opción deseada. Pulsar “**COMENZAR**” para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo “**MANTENER CALIENTE**” por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón “**INICIO/PAUSA**”).
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



PAN DE BANANA



PE-FP900B

PROGRAMA

7. RÁPIDO



PESO

500 G

750 G

1000 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

01:55 H

02:00 H

02:05 H

Leche	65 cc	100 cc	130 cc
Aceite de girasol	20 cc	25 cc	30 cc
Huevos	50 g	75 g	100 g
Puré de bananas maduras	70 g	105 g	140 g
Harina 0000	200 g	300 g	400 g
Polvo de hornear	7 g	12 g	15 g
Azúcar	65 g	100 g	130 g
Ralladura de limón	3 g	4 g	5 g
Nueces	55 g	85 g	110 g
Sal fina	2 g	3 g	4 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1ª

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2ª

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3ª

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- Colocar la paleta de amasado.
- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY





PAN DULCE

de naranja



PE-FP900B

PROGRAMA

4. PAN DULCE



PESO

500 G

750 G

1000 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

03:40 H

03:45 H

03:50 H

Jugo de naranja	25 cc	40 cc	55 cc
Leche	85 cc	125 cc	165 cc
Esencia de pan dulce	½ cdita	½ cdita	1 cdita
Esencia de vainilla	½ cdita	½ cdita	1 cdita
Manteca	5 g	10 g	15 g
Yema de huevo	65 g	100 g	130 g
Miel líquida	25 g	40 g	50 g
Harina 0000	250 g	370 g	500 g
Azúcar	55 g	85 g	110 g
Sal fina	3 g	4 g	5 g
Levadura seca	5 g	7 g	10 g
Ralladura de naranja	3 g	4 g	5 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- Colocar la paleta de amasado.
- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



PAN CON FRUTOS *secos*



PE-FP900B

PROGRAMA

4. PAN DULCE



PESO

500 G

750 G

1000 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

03:40 H

03:45 H

03:50 H

Leche	95 cc	140 cc	190 cc
Oporto	1 cdita	1,5 cdita	2 cdita
Miel líquida	5 g	10 g	15 g
Huevos	50 g	75 g	100 g
Manteca	60 g	90 g	120 g
Esencia de vainilla	½ cdita	½ cdita	1 cdita
Esencia de pan dulce	½ cdita	½ cdita	1 cdita
Harina 0000	250 g	375 g	500 g
Azúcar	55 g	85 g	110 g
Nueces picadas	25 g	35 g	50 g
Almendras picadas	25 g	35 g	50 g
Chips de chocolate	25 g	35 g	50 g
Levadura seca	5 g	7 g	10 g
Pasas de uva	25 g	35 g	50 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche / Oporto / Esencias.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel / Chips de chocolate.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar el pan ligeramente. Usando guantes para horno, girar el molde cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la batea. Levantar desde la manija para retirarla de la fábrica de pan.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



YOGUR NATURAL



	PE-FP900B	
	PROGRAMA	12. YOGUR
	PESO	-
	COLOR	-
	TIEMPO	-
	Leche entera	1 L
	Yogurt natural	300 g
	Azúcar	15 g
	ORDEN DE LOS INGREDIENTES Según la receta	1º Leche 2º Yogurt 3º Azúcar

Tiempo estimado de fermentación 08:00 H.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, mezclar en un bowl e introducir la preparación en el molde.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 7- Volcar el yogurt en frascos previamente esterilizados y tapar.
- 8- Dejar enfriar y refrigerar.









MERMELADA

de frutillas



	PE-FP900B	
	PROGRAMA	13. MERMELADA
	PESO	-
	COLOR	-
	TIEMPO	-
Frutillas procesadas		550 g
Azúcar		300 g
Agua caliente		10 cc
Ralladura de lima		A gusto
Agar Agar en polvo		3 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

- 1º Azúcar / Ralladura
- 2º Frutas frescas o congeladas
- 3º Agar Agar

IMPORTANTE: Hidratar previamente el agar agar en el agua.

Tiempo estimado de cocción 01:20 H.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón “**MENÚ**” hasta seleccionar el programa correspondiente. Pulsar “**COMENZAR**” para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la preparación de las paredes del molde.
- 7- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 8- Volcar la mermelada en frascos previamente esterilizados, tapar y colocar boca abajo.
- 9- Dejar enfriar.

MERMELADA

de manzanas



	PE-FP900B	
	PROGRAMA	13. MERMELADA
	PESO	-
	COLOR	-
	TIEMPO	-
Puré de manzanas rojas		750 g
Azúcar		300 g
Jugo de limón		10 cc
Agua caliente		15 cc
Agar agar en polvo		2 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

- 1º Azúcar / Ralladura
- 2º Frutas frescas o congeladas
- 3º Agar Agar hidratado

IMPORTANTE: Hidratar previamente el agar agar en agua caliente.

Tiempo estimado de cocción 01:20 H.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón “**MENÚ**” hasta seleccionar el programa correspondiente. Pulsar “**COMENZAR**” para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la preparación de las paredes del molde.
- 7- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 8- Volcar la mermelada en frascos previamente esterilizados, tapar y colocar boca abajo.
- 9- Dejar enfriar.

MERMELADA DE PERAS

con endulzante



SIN TACC



PE-FP900B

PROGRAMA

13. MERMELADA



PESO

-



COLOR

-



TIEMPO

-

Puré de peras

750

Endulzante líquido stevia

1 cda

Esencia de vainilla

1 cdita

Agua caliente

15 cc

Agar agar en polvo

2 g



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1º

Endulzante

2º

Frutas frescas o congeladas

3º

Agar Agar hidratado

IMPORTANTE: Hidratar previamente el agar agar en agua caliente.

Tiempo estimado de cocción 01:20 H.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.
- 2- Colocar la paleta de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan y girar en sentido horario. Chequear que esté bloqueado en su lugar. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la preparación de las paredes del molde.
- 7- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 8- Volcar la mermelada en frascos previamente esterilizados, tapar y colocar boca abajo.
- 9- Dejar enfriar.

PEABODY



PEABODY

Alma de diseño

www.peabodyhome.com

    /peabodyhogar

Comercializa y Garantiza: **GOLDMUND S.A.**

Domicilio Legal y Administrativo: El Salvador 5763 (C1414BQG), C.A.B.A., Buenos Aires, Argentina.

Tel. +5411 4452-1170. CUIT: 30-70860387-9.

Service Central y Fábrica: Manuel A. Ocampo 1170, (B1686GRB), Hurlingham, Buenos Aires, Argentina.