



CÓDIGO: AFP910



Pan Básico



INGREDIENTES	750 gr	1000 gr	1250 gr
Agua	150 ml	200 ml	250 ml
Leche	120 ml	150 ml	180 ml
Aceite	2 cdas	3 cdas	4 cdas
Sal	1 cdita	1 1/2 cdita	2 cditas
Harina 000	500 gr (18 onzas)	660 gr (23,28 onzas)	825 gr (29,10 onzas)
Azucar	1 1/2 cdas	2 cdas	3 cdas
Leche en polvo	2 cdas	3 cdas	4 cdas
Levadura en polvo	3/4 de cdita	1 cdita	1 1/4 cdita
Color de corteza	claro / mediano / oscuro		
Programa	1		
Tiempo de proceso	3:05 hs	3:10 hs	3:15 hs

- En la fábrica de pan Full Bread se puede preparar el pan básico en tres tamaños diferentes (ver tabla de ingredientes para colocar las medidas indicadas).
- Comenzamos colocando agua, leche, aceite, sal y harina. Junto con la harina podemos agregar un mix de semillas, o bien saborizarlo con orégano, cebolla deshidratada, ajo en polvo o tomates secos.
- Luego agregamos azúcar, leche en polvo y levadura en polvo (se debe respetar el orden de los ingredientes).
- Seleccionamos el programa nº1 y con el icono de pan elegimos el color claro, mediano u oscuro, según preferencia.
- Esperamos de 3:05 hs a 3:15 hs para retirar el pan de la bandeja y dejamos enfriar.

PAN *Francés*



INGREDIENTES	750 gr	1000 gr	1250 gr
Agua	125 ml	250 ml	315 ml
Leche en polvo	1 1/2 cda	2 cdas	2 1/2 cdas
Azúcar	1 1/2 cdas	2 cdas	2 1/2 cdas
Sal	1 cdita	1 cdita	1 1/2 cdita
Aceite	1 cda	1 cda	1 1/2 cda
Harina 000	260 gr (9 onzas)	390 gr (14 onzas)	520 gr (18 onzas)
Levadura en polvo	1 cdita	1 cdita	1 1/2 cdita
Color de corteza	claro / mediano / oscuro		
Programa	2		
Tiempo de proceso	3:13 hs	3:18 hs	3:25 hs

- En la fábrica de pan Full Bread se puede preparar el pan francés en tres tamaños diferentes (ver tabla de ingredientes para colocar las medidas indicadas).
- Comenzamos con agua, leche en polvo, azúcar, sal, aceite, harina 000 y levadura en polvo. Debemos respetar el orden de los ingredientes y colocar las medidas exactas de la tabla para preparar el pan deseado.
- Luego seleccionamos el color de la corteza del pan claro, mediano u oscuro, según preferencia. Y elegimos el programa n°2 que va a tardar entre 3:13 hs y 3:25 hs (dependiendo la medida del pan que estamos realizando).

Pan *Multicereal*



INGREDIENTES	750 gr	1000 gr	1250 gr
Agua	180 ml	230 ml	295 ml
Yogurt natural	125 cc	185 cc	250 cc
Aceite	2 cdas	3 cdas	4 cdas
Miel	2 cdas	3 cdas	4 cdas
Sal	1 cdita	2 cditas	2 1/2 cditas
Leche en polvo	1/2 cdita	1 cdita	2 cdita
Harina 000	155 gr (5.050 onzas)	200 gr (7 onzas)	255 gr (9 onzas)
Harina de centeno	210 gr (7.40 onzas)	270 gr (9.50 onzas)	345 gr (12.16 onzas)
Harina integral	110 gr (4 onzas)	140 gr (5 onzas)	180 gr (6.34 onzas)
Germen de trigo	20 gr (0.7 onzas)	30 gr (1.05 onzas)	40 gr (1.41 onzas)
Levadura en polvo	3 cditas	4 cditas	5 cditas
	agregar cuando suene el beep		
Semillas de lino	30 gr (1.05 onzas)	40 gr (1.41 onzas)	60 gr (2.11 onzas)
Semillas de girasol	30 gr (1.05 onzas)	40 gr (1.40 onzas)	60 gr (2.11 onzas)
Color de corteza	claro / mediano / oscuro		
Programa	3		
Tiempo de proceso	3:05 hs	3:25 hs	3:35 hs

- En la fábrica de pan Full Bread se puede preparar el pan multicereal en tres tamaños diferentes (ver tabla de ingredientes para colocar las medidas indicadas).
- Comenzamos colocando agua, yogurt natural, aceite, miel, sal, leche en polvo, harina 000, harina de centeno, harina integral, germen de trigo y levadura en polvo.
- Seleccionamos el programa n°3 y con el icono de pan elegimos el color claro, mediano u oscuro, según preferencia y pulsamos inicio.
- Luego de 3:05 hs a 3:35 hs, cuando suena el beep, agregamos las semillas de lino y las semillas de girasol.
- Finalmente retiramos el pan de la bandeja y dejamos enfriar.

Pan DULCE



INGREDIENTES	750 gr	1000 gr	1250 gr
Agua	180 ml	310 ml	370 ml
Leche en polvo	2 cdas	2 1/2 cdas	3 cdas
Aceite	2 cdas	2 1/2 cdas	3 cdas
Azúcar	4 cdas	4 1/2 cdas	5 cdas
Sal	1 cdita	1 cdita	1 1/2 cditas
Esencia de Pan Dulce	1/2 cdita	3/4 cdita	1 cdita
Harina 0000	270 gr (10 onzas)	405 gr (14 onzas)	550 gr (19 onzas)
Levadura en polvo	1 cdita	1 1/4 cditas	1 1/2 cditas
	agregar cuando suene el beep		
Mix de frutas	150 gr	170 gr	200 gr
Color de corteza	claro / mediano / oscuro		
Programa	4		
Tiempo de proceso	3:10 hs	3:10 hs	3:10 hs

- En la fábrica de pan Full Bread se puede preparar pan dulce en tres tamaños diferentes (ver tabla de ingredientes para colocar las medidas indicadas).
- Colocamos el agua, leche en polvo, aceite, azúcar, sal, esencia de pan dulce, harina 0000, levadura (siempre debemos respetar el orden).
- Seleccionamos el programa nº 4 y elegimos el color de corteza del pan dulce claro, mediano u oscuro, según preferencia. Cuando suena el beep agregamos el mix de frutas. Luego de 3:10 hs tendremos el pan dulce listo.

TIP: El mix de frutas abrillantadas se puede reemplazar por las frutas secas que prefieran, teniendo en cuenta las cantidades del cuadro.

Pan **Super** *Rápido*



INGREDIENTES	750 gr	1000 gr	1250 gr
Agua	270 ml (9,12 onzas)	350 ml (11,83 onzas)	440 ml (14,87 onzas)
Aceite	2 cdas	3 cdas	4 cdas
Sal	1 cdita	1 1/2 cdita	2 cditas
Harina 0000	360 gr (24 onzas)	480 gr (32 onzas)	600 gr (40 onzas)
Azucar	3 cdas	4 cdas	5 cdas
Levadura en polvo	1 cdita	1 1/4 cdita	1 1/2 cdita
Color de corteza	claro / mediano / oscuro		
Programa	5		
Tiempo de proceso	1:20 hs	1:20 hs	1:20 hs

- En la fábrica de pan Full Bread se puede preparar el pan súper rápido en tres tamaños diferentes (ver tabla de ingredientes para colocar las medidas indicadas).
- Comenzamos colocando agua, aceite, sal, harina 0000, azúcar y levadura. Es importante que se pongan los ingredientes en ese orden y se utilice la cuchara medidora de plástico.
- Seleccionamos el programa n°5 y con el icono de pan elegimos el color claro, mediano u oscuro, según preferencia y pulsamos inicio.
- Luego de 1:20 hs debemos retirar la cubeta del horno y después de 10 minutos desmoldar.

Masa para PIZZA

INGREDIENTES:

- ✓ 300 ml de agua
- ✓ 1 cdita de sal
- ✓ 5 gr de levadura en polvo
- ✓ 500 gr de harina 000 (18 onzas)

🕒 1:50 hs

- Para preparar masa para pizza en el horno de pan Full Bread debemos colocar 300 ml de agua, 1 cdita de sal, 5 gr de levadura en polvo y 500 gr/18 onzas de harina 000.
- Es importante que se pongan los ingredientes en ese orden y se utilice la cuchara medidora de plástico.
- A continuación seleccionamos el programa nº6 que es para amasar masas con levadura.
- Luego de 1:50 hs vamos a tener el bollo listo para estirar y preparar las pizzas.



Masa para *fideos*

- Colocamos en la fábrica de pan Full Bread 4 huevos, 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de agua, 1 cucharadita de sal y 450 gr/13 onzas de harina 000.
- Es importante que se pongan los ingredientes en ese orden y se utilice la cuchara medidora de plástico.
- A continuación seleccionamos el programa nº7 para preparar la masa de pasta.
- Esperamos 15 minutos y ya tenemos el bollo listo para preparar las pastas deseadas.

INGREDIENTES:

- ✓ 4 huevos
- ✓ 2 cdas de aceite
- ✓ 2 cdas de agua
- ✓ 1 cdita de sal
- ✓ 450 gr de harina 000 (13 onzas)

 **15 min**



PAN *Lactal*



INGREDIENTES	750 gr	1000 gr	1250 gr
Leche	150 ml	220 ml	300 ml
Manteca	120 gr	150 gr	150 gr
Sal	1 cdita	1 1/2 cdita	2 cditas
Harina 0000	405 gr (14 onzas)	550 gr (19 onzas)	618 gr (22 onzas)
Azucar	1 1/2 cdas	2 cdas	3 cdas
Levadura en polvo	3/4 de cdita	1 cdita	1 1/4 cdita
Color de corteza	claro / mediano / oscuro		
Programa	8		
Tiempo de proceso	3:30 hs	3:30 hs	3:30 hs

- En la fábrica de pan Full Bread se puede preparar pan lactal en tres tamaños diferentes (ver tabla de ingredientes para colocar las medidas indicadas).
- Comenzamos colocando leche, manteca, sal, harina 0000 y levadura. Es importante que se pongan los ingredientes en ese orden y se utilice la cuchara medidora de plástico.
- Seleccionamos el programa n°8 y con el icono de pan elegimos el color claro, mediano u oscuro, según preferencia y pulsamos inicio.
- Luego de 3:30 hs debemos retirar la cubeta del horno y después de 10 minutos desmoldar.

Pan sin **gluten** con *aceite*



INGREDIENTES	750 gr	1000 gr	1250 gr
Agua	125 ml	160 ml	250 ml
Aceite	3 cdas	4 cdas	5 cdas
Miel	2 cditas	2 1/2 cditas	4 cditas
Jugo de limón	1 cdita	1 cdita	1 cdita
Huevos	2	2	3
Mezcla harina s/gluten	390 gr (13,80 onzas)	560 gr (20 onzas)	650 gr (23 onzas)
Azúcar	3 cdas	4 cdas	5 cdas
Sal	1/2 cdita	1 cdita	1 1/2 cditas
Levadura en polvo	1 cdita	1 1/2 cditas	2 cditas
Color de corteza	claro / mediano / oscuro		
Programa	9		
Tiempo de proceso	2:05 hs	2:15 hs	2:25 hs

MEZCLA DE HARINAS S/ GLUTEN

CANTIDAD	420 gr (15 onzas)	560 gr (20 onzas)	840 gr (29,6 onzas)
Harina de mandioca	125 gr (4,40 onzas)	170 gr (6 onzas)	250 gr (8,80 onzas)
Harina de arroz	125 gr (4,40 onzas)	170 gr (6 onzas)	250 gr (8,80 onzas)
Fécula de maíz	170 gr (6 onzas)	220 gr (7,80 onzas)	340 gr (12 onzas)

- En la fábrica de pan Full Bread se puede preparar el pan sin gluten en tres tamaños diferentes (ver tabla de ingredientes para colocar las medidas indicadas).
- Colocamos el agua, aceite, miel, jugo de limón, huevos, mezcla de harina sin gluten, azúcar, sal y levadura en polvo (siempre debemos respetar el orden).
- Seleccionamos el programa nº 9 y elegimos el color de corteza del pan claro, mediano u oscuro, según preferencia. Esperamos de 2:05 hs a 2:25 hs, dependiendo el tamaño del pan que están preparando.

TIP: La mezcla de harinas sin gluten se puede comprar hecha o se puede preparar según las cantidades de la tabla de ingredientes.

Pan sin **GLUTEN** *con manteca*



INGREDIENTES	750 gr	1000 gr	1250 gr
Leche	150 ml	200 ml	300 ml
Huevos	2	3	4
Manteca	45 gr (2 onzas)	60 gr (2,11 onzas)	85 gr (3 onzas)
Sal	1 cdita	1 1/2 cditas	2 cditas
Azúcar	1 cda	2 cdas	3 cdas
Mezcla harina s/gluten	420 gr (15 onzas)	560 gr (20 onzas)	840 gr (30 onzas)
Levadura en polvo	1 cdita	1 1/2 cditas	2 cditas
Color de corteza	claro / mediano / oscuro		
Programa	9		
Tiempo de proceso	2:05 hs	2:15 hs	2:25 hs

MEZCLA DE HARINAS S/ GLUTEN

CANTIDAD	420 gr (15 onzas)	560 gr (20 onzas)	840 gr (29,6 onzas)
Harina de mandioca	125 gr (4,40 onzas)	170 gr (6 onzas)	250 gr (8,80 onzas)
Harina de arroz	125 gr (4,40 onzas)	170 gr (6 onzas)	250 gr (8,80 onzas)
Fécula de maíz	170 gr (6 onzas)	220 gr (7,80 onzas)	340 gr (12 onzas)

- En la fábrica de pan Full Bread se puede preparar el pan sin gluten en tres tamaños diferentes (ver tabla de ingredientes para colocar las medidas indicadas).
- Comenzamos con la leche, huevos, manteca, sal, azúcar, mezcla de harina sin gluten y levadura en polvo. Debemos respetar el orden de los ingredientes y colocar las medidas exactas de la tabla para preparar el pan deseado.
- Luego seleccionamos el color de la corteza del pan claro, mediano u oscuro, según preferencia. Y elegimos el programa nº9 que va a tardar entre 2:05 hs y 2:25 hs

Tip: La mezcla de harinas sin gluten se puede comprar hecha o se puede preparar según las cantidades de la tabla de ingredientes.

Budín INGLÉS

INGREDIENTES:

- ✓ 200 gr de manteca (7.05 onzas)
- ✓ 200 gr de azúcar impalpable (7.05 onzas)
- ✓ 5 huevos
- ✓ ½ ralladura de limón
- ✓ 1 cdita de esencia de vainilla
- ✓ 250 gr de harina 0000 (9 onzas)
- ✓ 20 gr de maizena (0.70 onzas)
- ✓ 1 ½ cdita de polvo de hornear
- ✓ 140 gr de frutas abrillantadas y nueces (5 onzas)

- Para preparar budín inglés en la fábrica de pan Full Bread colocamos en un bowl 200 gr/7.5 onzas de manteca, 200 gr/7.05 onzas de azúcar, 5 huevos, ½ ralladura de limón y 1 cucharadita de esencia de vainilla. Mezclamos y reservamos.
- En otro bowl mezclamos 250 gr/9 onzas de harina, 20 gr/0.70 onzas de maizena y 1 ½ cucharadita de polvo de hornear.
- Luego ponemos ambas preparaciones en el molde del horno de pan y seleccionamos el programa tortas nº10. Cuando suena el beep agregamos las 140 gr/5 onzas de frutas abrillantadas.
- Esperamos 1:40 hs y cuando termina el programa desmoldamos y dejamos enfriar.

🕒 1:40 hs



Mini Baguetín

- Colocamos en la fábrica de pan Full Bread 250 ml de agua, 415 gr/14.60 onzas de harina 000, sal a gusto y 1 cda $\frac{1}{2}$ de levadura. Es importante que se pongan los ingredientes en ese orden.
- Seleccionamos el programa nº6, de amasado y esperamos 1:50 hs.
- Una vez finalizado el proceso, enharinamos la mesada y dividimos la masa en 4 partes iguales. Le damos forma de baguette, humedecemos la superficie de cada una, los colocamos en el accesorio especial para baguette y lo introducimos en el horno de pan.
- A continuación ponemos el programa nº 12 y seleccionamos con el icono de pan el color claro, mediano u oscuro, según preferencia y pulsamos inicio para hornear durante 1 hs (podemos aumentar la duración si fuese necesario) y una vez finalizado, retiramos la bandeja y dejamos enfriar.

INGREDIENTES:

- ✓ 250 ml de agua
- ✓ 415 gr de harina 000 (14.60 onzas)
- ✓ Sal a gusto
- ✓ 1 $\frac{1}{2}$ cda de levadura

 **1:50 hs**
de amasado

 **1:00 hs**
de horneado



MERMELADA DE *Frutillas*

INGREDIENTES:

- ✓ 400 gr de puré de frutillas (14.10 onzas)
- ✓ 300 gr de azúcar (10.60 onzas)
- ✓ 1 cda de agua

🕒 1:20 hs

- Para preparar la mermelada de frutillas, primero cortamos las frutillas y las procesamos para hacer el puré.
- Luego incorporamos en la fábrica de pan Full Bread. 400 gr/14.10 onzas de puré de frutillas junto con el jugo, 300 gr/10.60 onzas de azúcar y 1 cda de agua (usar la cuchara medidora de plástico).
- Seleccionamos el programa nº11 y esperamos 1:20 hs.
- Una vez finalizado el proceso, colocamos la mermelada en un frasco de vidrio aún caliente y dejamos enfriar. Por último llevamos la mermelada a la heladera para que tome cuerpo.



Mermelada de KIWIS

- Comenzamos pelando y cortando los kiwis en trozos para colocarlos en la fábrica de pan Full Bread junto con 250 gr/9 onzas de azúcar, el jugo de $\frac{1}{2}$ limón y $\frac{1}{2}$ sobre/1.23 onzas de gelatina sin sabor.
- Encendemos y seleccionamos el programa n°11 para hacer la mermelada. Luego de 1:20 hs tendremos la mermelada lista.
- Colocamos la mermelada caliente en un frasco y dejamos enfriar. Finalmente la guardamos en la heladera para que tome cuerpo.

INGREDIENTES:

- ✓ 500 gr de kiwi (11 onzas)
- ✓ 250 gr de azúcar (9 onzas)
- ✓ Jugo de $\frac{1}{2}$ limón
- ✓ $\frac{1}{2}$ sobre de gelatina sin sabor (1.23 onzas)

 **1:20 hs**



Mermelada *de Naranjas*

INGREDIENTES:

- ✓ 4 tazas de naranjas
sin hollejos y semillas
(180 onzas)
- ✓ 400 gr de azúcar
(14.10 onzas)

🕒 1:20 hs

- Para preparar esta exquisita mermelada de naranja comenzamos pelando las naranjas con un pela papas y cortamos la piel en tiras finas. Luego retiramos la piel y las semillas de cada gajo.
- Incorporamos en el molde los gajos, la piel en tiritas, el jugo y los 400 gr/14.10 onzas de azúcar en la fábrica de pan Full Bread.
- Colocamos el programa nº11 y esperamos 1:20 hs.
- Una vez finalizado vertemos la mermelada caliente en un frasco y dejamos enfriar. Finalmente la llevamos a la heladera para que tome cuerpo.



Mermelada de UVAS

- Comenzamos retirando los hollejos de las uvas junto con las semillas y cortamos en pequeños trozos.
- Luego colocamos 500 gr/18 onzas de uvas junto con el jugo que soltaron al cortarlas, 6 cdas de agua (usar la cuchara medidora de plástico) y 230 gr/8.11 onzas de azúcar en la fábrica de pan Full Bread.
- Seleccionamos el programa n°11 y esperamos 1:20 hs a que esté lista la mermelada.
- Una vez finalizada la mermelada caliente la colocamos en un frasco de vidrio para que se enfríe y luego la llevamos a la heladera hasta que tome cuerpo.

INGREDIENTES:

- ✓ 500 gr de uvas cortadas sin semilla (18 onzas)
- ✓ 230 gr de azúcar (8.11 onzas)
- ✓ 6 cdas de agua

 **1:20 hs**





www.liliana.com.ar

