



## BACOM

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un extensor de vida útil en pasta para productos de panificación, ya que retarda la retrogradación del almidón, por lo tanto, los productos panificables mantienen su frescura por mayor tiempo.

### USO

1% - 3% sobre el de la harina

### INGREDIENTES

Agua, emulsificantes (mono- y di- glicéridos de ácidos grasos SIN 471 y ésteres de ácido diacetiltartárico de mono- y di- glicéridos SIN 472e), acidulante (ácido acético SIN 260) y conservante (ácido sórbico SIN 200).

### EMBALAJE

**Código**  
IME05-002

**Tamaño**  
1 kg

**Tipo**  
Bolsa

**Paletización**

## MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Harina Especial Panadera	10.000
Azucar Blanca Granulada	0.700
Leche en polvo	0.300
Sal	0.150
Mejorador Vitapan Soft	0.100
Levadura Bakels Platinum	0.100
Antimoho Mohopan	0.030
	<b>Peso total: 11.380</b>
Grupo 1a	
Ingrediente	KG
Agua helada	5.500
	<b>Peso total: 5.500</b>
Grupo 2	
Ingrediente	KG
Manteca	0.600
Bacom	0.200
	<b>Peso total: 0.800</b>

## DESCRIPTION

Pan de Molde Tradicional 1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 por 1 minuto aproximadamente a velocidad 1. 2. Agregar el agua proporcionalmente y continuar el amasado hasta conseguir una masa uniforme. 3. Agregar los ingredientes del grupo 2 y seguir amasando hasta que se incorporen por completo. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa fina y elástica. Pesar, cortar y formar. 4. Fermentar en cámara por 90 minutos promedio. 5. Hornear a 150°C promedio por 35-40 minutos.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.



### ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



### VIDA ÚTIL

270 días



### TIPO

Líquido



### CATEGORÍA

Extensores de Vida Útil, Panadería