



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	
		Peso total: 11.380

Grupo 1a

Ingrediente	KG	
Agua helada	5.500	
		Peso total: 5.500

Grupo 2

Ingrediente	KG	
Manteca	0.600	
Bacom	0.200	
		Peso total: 0.800

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