



LEVADURA INSTANTÁNEA BAKELS PLATINUM

DESCRIPCIÓN GENERAL

Diseñado para masas dulces con contenido de azúcar mayor al 5%, alto poder de fermentación, gran tolerancia a la fermentación, No requiere refrigeración para su conservación. Envasado al vacío.

USO

1% sobre el peso de la harina

INGREDIENTES

Levadura de cultivos de *Saccharomyces cerevisiae*, Monoestearato de sorbitan menor a 1.5% (SIN 491).

EMBALAJE

Código
IME08-001

Tamaño
500g

Tipo
Bolsa

Paletización

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG
Harina Especial Panadera	50.000
Mejorador Vitapan Soft	0.500
Levadura Inst. Bakels Platinum	0.500
Azúcar	3.500
Sal	0.750
Leche en polvo	1.500
Peso total: 56.750	

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua	25.000
Peso total: 25.000	

Grupo 2

Ingrediente	KG
Manteca	4.000
Peso total: 4.000	

DESCRIPTION

Pan Hamburguesa 1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1, incorporar poco a poco el agua hasta conseguir una masa uniforme. 2. Agregar los ingredientes del grupo 2 y seguir amasando hasta que se incorpore por completo. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa fina y elástica. 3. Pesar, cortar y formar. 4. Coloque las piezas dentro de los moldes previamente aceitados. 5. Fermentar en cámara por 90 minutos promedio. 6. Pintar con huevo y hornear a 150°C por 10-15 minutos promedio.

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

720 días



TIPO

Polvo



CATEGORÍA

Levaduras, Panadería