



LEVADURA INSTANTÁNEA BAKELS STANDAR

DESCRIPCIÓN GENERAL

Diseñado para masas saladas, con contenido de azúcar menor 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
IME08-002

Tamaño
500g

Tipo
Bolsa

Paletización

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Harina Especial Panadera	10.000
Mejorador Vitapan Plus Aroma	0.100
Levadura Inst. Bakels Standar	0.100
Sal	0.200
	Peso total: 10.400
Grupo 1a	
Ingrediente	KG
Agua	5.800
	Peso total: 5.800
Grupo 2	
Ingrediente	KG
Manteca	0.100
	Peso total: 0.100

DESCRIPTION

Baguette 1. Mezclar en la amasadora todos los ingredientes del Grupo 1, incorporar poco a poco el agua hasta conseguir una masa homogénea. 2. Agregar la manteca y seguir amasando hasta conseguir una masa fina y elástica. 3. Pesar, cortar, bolear y extender la masa, ya sean en forma de los baguette o baguettinos 4. Fermentar en cámara por 120 minutos promedio, y proceder con el corte para el greñado. 5. Hornear 200 °C por 10-12 minutos aproximadamente. Abrir la llave de vapor los primeros 10 segundos, prender el extractor en el último minuto.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Puede emplear en esta receta con nuestro mejorador Unipan Premium.
- 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