



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	Tamaño	Tipo	Paletización
IME08-002	500g	Bolsa	

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