



MASA FRANCESA AL 20%

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla panadera en polvo para elaborar pan.

Concentrado en polvo al 20% para la elaboración de panes crocantes como baguette, ciabatta y francés, delicioso sabor a masa madre.

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina 48mg/kg (vitamina B3), tiamina 5mg/kg (vitamina B1), riboflavina 4mg/kg (vitamina B2) y ácido fólico 1,2mg/kg], sal, masa madre en polvo, gluten de trigo, emulsionante (SIN 472e), antioxidantes (SIN 300, SIN 1102), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i), acentuador de sabor (SIN 1104)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT08-017	10 kg	Bolsa	
NPT08- 022 (P)	10 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina Panadera	50.000	100.00
Premezcla Masa Francesa al 20%	10.000	20.00
Levadura Bakels	0.500	1.00

Peso total: 60.500

Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua	37.500	75.00

Peso total: 37.500

DESCRIPTION

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 por 1 minuto aproximadamente a velocidad 1. 2. Agregar el Grupo 1a proporcionalmente y continuar el amasado hasta conseguir una masa uniforme con una temperatura final de 27°C promedio. 3. Pesar, cortar, bolear y formar pan, ya sean baguettes, baguetinos o panes tipo campesino. 5. Fermentar en cámara por 120 min aproximado. 6. Hornear a 200°C por 15 - 20 minutos aproximadamente. Abrir la llave de vapor los primeros 10 segundos, prender el extractor en el último minuto. *Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Pruebe nuestras versiones de Levadura Bakels Platinum.

- 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

Polvo



ALÉRGENOS

Contiene: Gluten y Soya., Este producto es elaborado en equipos donde se procesa productos y sus derivados que contienen y pueden contener: Gluten, huevo, maní, soya, leche, nueces de árboles, sulfito, ajonjolí y lupino (altramuces).



CATEGORÍA

Panadería, Panes Crocantes