



PAN SUAVE AL 15%

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mezcla en polvo para elaborar pan.

Concentrado al 15%, que sirve como base para la elaboración de panes suaves.

USO

Concentrado al 15%, que sirve como base para la elaboración de panes suaves

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, suero de leche, emulsionantes (SIN 472e, SIN 471), sustancia conservadora (SIN 282), antioxidantes (SIN 300, SIN 1102), acentuador de sabor (SIN 1104), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i)

EMBALAJE

Código
NPT08-031

Tamaño
10 kg

Tipo
Bolsa

Paletización

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina Especial Panadera	10.000	100.00
Premezcla panadera pan suave al 15%	1.500	15.00
Levadura Bakels	0.100	1.00
Azúcar	1.000	10.00
Peso total: 12.600		

Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua helada	6.500	65.00
Peso total: 6.500		

Grupo 2

Ingrediente	KG	%
Manteca	0.700	7.00
Peso total: 0.700		

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. 3. Agregar el ingrediente del Grupo 2 y seguir amasando hasta que se incorpore por completo. Realizar el sobado (velocidad 2), hasta conseguir una masa fina y elástica. 4. Pesar y cortar según peso. 5. Formar los panes y fermentar en cámara por 90 min aproximado. 6. Hornear a 160°C por 12 minutos promedio hamburguesa, hot dog y petit pan. 7. Hornear a 150°C por 30 minutos promedio pan americano. *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 Leche.,
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

Concentrados de Panadería, Panadería