



VITAPAN SOFT

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mejorador para masas suaves.

Mejorador en polvo para masas panaderas suaves. Ideal para panes suaves tipo Pan de Yema, Pan Hamburguesa, Pan de Molde y panetón.

USO

Usar 1% sobre el peso de la harina.

INGREDIENTES

Antiaglutinante (SIN 170i), 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], antioxidantes (SIN 300, SIN 1102), cisteína, acentuador de sabor (SIN 1104), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT06-004	5 kg	Bolsa	
NPT06-004	25 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina Especial Panadera	50.000	100.00
Mejorador Vitapan Soft	0.500	1.00
Levadura Inst. Bakels Standar	0.500	1.00
Azúcar	6.000	12.00
Sal	0.750	1.50
Huevos	2.000	4.00
Peso total: 59.750		

Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua	22.500	45.00
Peso total: 22.500		

Grupo 2

Ingrediente	KG	%
Manteca	5.000	10.00
Peso total: 5.000		

DESCRIPTION

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 elástica y fina. 3. Pesar, cortar y formar. 4. Fermentar en cámara por 90 min aproximadamente. 5. Pintar con huevo y hornear a 150°C por 10-15 minutos promedio. *Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

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

360 días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Contiene: Gluten., 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

Mejoradores de Masa, Panadería, Premezcla