

Base de Masas Dulces

Ficha Técnica

Descripción

Base formulada para la elaboración de todo tipo de masas dulces como: berlines, trenzas, conejitos, bollería, pan de huevo, etc. Obteniendo productos de excelente volumen, color, sabor y características de miga.

Beneficios

Base Masas Dulces Copan proporcionará los ingredientes bases necesarios para elaborar productos con óptimos parámetros de volumen, aroma, sabor y textura, además de asegurar una calidad uniforme.

Aplicación

Mezclar los ingredientes de base de masas dulces con la harina, materia grasa y levadura de acuerdo a la dosificación recomendada hasta su total incorporación. Adicionar el agua y amasar en velocidad baja por 3 min, luego a velocidad alta durante 12 min aprox. (dependerá de cada amasadora).

Cortar bollos de 80 g para berlines o del gramaje deseado de acuerdo al producto.

Fermentar hasta lograr el desarrollo óptimo de la pieza (60 min mínimo aprox)

Hornear durante 9 min a:
240° C Horno Conductivo
220° C Horno Convectivo

Ingredientes

Azúcar, harina de trigo, carbonato de calcio, semolina de trigo, levadura seca inactiva, ácido ascórbico, enzimas (amilasa bacteriana, xilanasas fúngicas, celulasa, alfa amilasa fúngica, amilasa maltogénica y fosfolipasa), maltodextrina, sabor vainilla idéntico al natural, **tartrazina** y **amarillo crepúsculo**.

Elaborado en líneas que también procesan leche.

Tabla de Dosificación

Ingredientes:	25 kg harina	1 kg harina
Harina	25 kg	1000 g
Base Masas Dulces	5,4 kg	216 g
Materia Grasa	1,2 kg	50g
Agua (*)	11,5 kg	460 g
Levadura Fresca	1,5 kg	60 g

1,5 kg Lev. Fresca ≈ 0,5 kg Lev. Instantánea
* dependiendo de absorción de harina.

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 100 g		
Porciones por envase: 54		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	394	851
Proteínas (g)	0,5	1,1
Grasa total (g)	0,1	0,2
H. de C. disp. (g)	98	212
Azúcares Totales (g)	92	200
Sodio (mg)	5	11

Presentación

Saco de papel de 5,4 kg netos con bolsa interior de polietileno.

Duración

6 meses desde la fecha de elaboración. Una vez abierto, mantener el envase cerrado en un lugar fresco y seco.

