

Base Pan Especial

Ficha Técnica

Descripción

Base Pan Especial está diseñada para una fácil elaboración de Masas Soft tales como pan de molde, fricas, hot dog, etc.

Beneficios

Base pan especial le otorgará los ingredientes necesarios para obtener panes de buen aroma y sabor, textura y volumen; migas suaves y esponjosas. Por poseer preservantes en su formulación permite extender la vida útil del producto.

Aplicación

Incorporar todos los ingredientes en la amasadora según tabla de dosificación y mezclar durante 12 – 14 min o hasta completo desarrollo del gluten; cortar las piezas del peso deseado, ovillar y formar.

Fermentar hasta su punto de desarrollo óptimo 90 min aprox. y hornear según tamaño de la pieza. Se sugiere:

Tamaño pieza	Horno Convectivo	Horno Conductivo
100 g	220 °C / 10-12 min.	240 °C / 10-12 min.
500 g	180 °C / 23-25 min.	200 °C / 23-25 min.

Presentación

Sacos de papel con bolsa plástica interior de 4,0 kg peso neto.

Ingredientes

Azúcar, leche 26%, gluten, ácido ascórbico, enzimas y propionato de calcio.

Elaborado en líneas que también procesan harina.

Dosificación

Ingredientes:	50 kg harina	1 kg harina
Harina	50 kg	1000 g
Base Pan Especial	4 kg	80 g
Agua*	26 kg	520 g
Levadura Fresca**	1,5 kg	30 g
Sal	1,0 kg	20 g
Materia Grasa	3 kg	60 g

* Variable según absorción harina.

**1,5 kg Lev. Fresca ≈ 0,5 kg Lev. Instantánea

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 100 g		
Porciones por envase: 40		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	401	401
Proteínas (g)	27	27
Grasa total (g)	7,4	7,4
H. de C. disp. (g)	57	57
Azúcares Totales (g)	48	48
Sodio (mg)	107	107

Duración

12 meses desde la fecha de elaboración.

Una vez abierto, mantener el envase cerrado en un lugar fresco y seco.

