

Base Pan Integral

Ficha Técnica

Descripción

Base Integral Copan está formulada con salvado de trigo que es buena fuente de fibra, la que ayuda al sabor y la textura de los productos. La base no contiene sal.

Se pueden elaborar panes reducidos en sal si ésta es disminuida de la receta.

Beneficios

Con la Base Integral usted obtiene panes integrales con óptimos parámetros de volumen, aroma, sabor y textura, además de asegurar un desarrollo uniforme.

Aplicación

Para elaborar pan Integral, se debe adicionar la base en conjunto con otros ingredientes, mezclar durante 6 min a velocidad baja. Desarrollar la masa a velocidad alta durante 12 min o hasta alcanzar su punto óptimo. Fermentar y hornear según el tamaño de las piezas. Se sugiere:

Fermentación	Tamaño pieza	Horneo
60 minutos	100 g	200 °C / 7-10 min.
90 minutos	500 g	180 °C / 20-25 min.

Presentación

Sacos de papel con bolsa plástica interior de 4,2 kg peso neto.

Ingredientes

Salvado de trigo, gluten, harina de trigo, azúcar, extracto de levadura, ácido ascórbico, enzimas, propionato de calcio y colorante caramelo.

Elaborado en líneas que también procesan leche.

COPAN®

Dosificación

Ingredientes:	25 kg harina	1 kg harina
Harina	25 kg	1000 g
Base Integral	4,2 kg	168 g
Agua*	17 kg	680 g
Levadura Fresca**	1 kg	40 g
Sal	600 g	24 g
Materia Grasa***	1,5 kg	60 g

* Dependiendo de la absorción de Harina.

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

*** Se sugiere utilizar Manteca neutra.

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 100 g		
Porciones por envase: 42		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	225	225
Proteínas (g)	19	19
Grasa total (g)	4,0	4,0
H. de C. disp. (g)	61	61
Az. Totales (g)	0,4	0,4
Fibra dietética (g)	39	39
Fibra soluble (g)	31	31
Fibra insoluble (g)	8	8
Sodio (mg)	6	6

Duración

3 meses desde la fecha de elaboración.

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

