

CEREAL PLUS 50%

PANADERÍA

CEREAL PLUS

Mezcla para pan multigrano, ideal para una dieta equilibrada y saludable. Combinando harinas integrales y semillas, enriquece la alimentación diaria con nutrientes esenciales, en línea con las últimas tendencias del mercado. Fácil de usar, con resultados garantizados a lo largo del tiempo, sin perder la calidad del pan casero. Con un 50% de concentrado, permite personalizar la masa añadiendo harinas y otros ingredientes, para satisfacer incluso a los paladares más exigentes.



MODALITÀ D'USO



Pane



Grissini



Biscotti

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080102

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La



Semi

Cross-contaminations



Leche



Senape



Lupino

INFO

Claims

Con masa madre deshidratada de fermentación natural, rico en fibra, aceites poliinsaturados y minerales

Detalles

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Preparado para la elaboración de panes multicereales, que conjuga la necesidad de una alimentación equilibrada y orientada al bienestar. Gracias a la combinación de harinas integrales y semillas, enriquece la dieta con nutrientes y sustancias valiosas para el organismo, en línea con las últimas tendencias del mercado. Fácil de usar para obtener resultados garantizados en el tiempo sin renunciar a la peculiaridad de un pan artesanal. Concentrado al 50 %, permite personalizar la masa con la adición de harinas e ingredientes capaces de satisfacer los gustos de los paladares más exigentes.

Descripción

preparado concentrado para panes multicereales y multise­millas.

Denomination

semielaborado para la producción de pan de cereales y semillas (trigo, centeno, maíz, avena, mijo, cebada, soja, sésamo, lino).

Directions for use

CEREAL PLUS 50%_____ 5 kg

harina de trigo (1)_____ 5 kg

agua_____ 5,5 kg

aceite de oliva_____ 400 g

levadura_____ 300 g

(1) con excelentes características de panificabilidad

temperatura de la masa: 26-27 °C

tiempo de amasado: 4 minutos en 1.ª velocidad

8-10 minutos en 2.ª velocidad

punteado: 15/20 minutos a 22-24 °C

formado: piezas de 70 a 500 g

fermentación: 45-50 minutos a 28-30 °C

con humedad relativa del 70-80 %

cocción: 20 minutos a 220-230 °C (para tamaños de 70 g)

50 minutos a 220-230 °C (para tamaños de 500 g)

Los productos elaborados con la receta suministrada pueden presentar las palabras «fuente de fibra» y «fuente de proteínas» (Reg. UE 1924/2006)



**Extraordinary
made simple.**