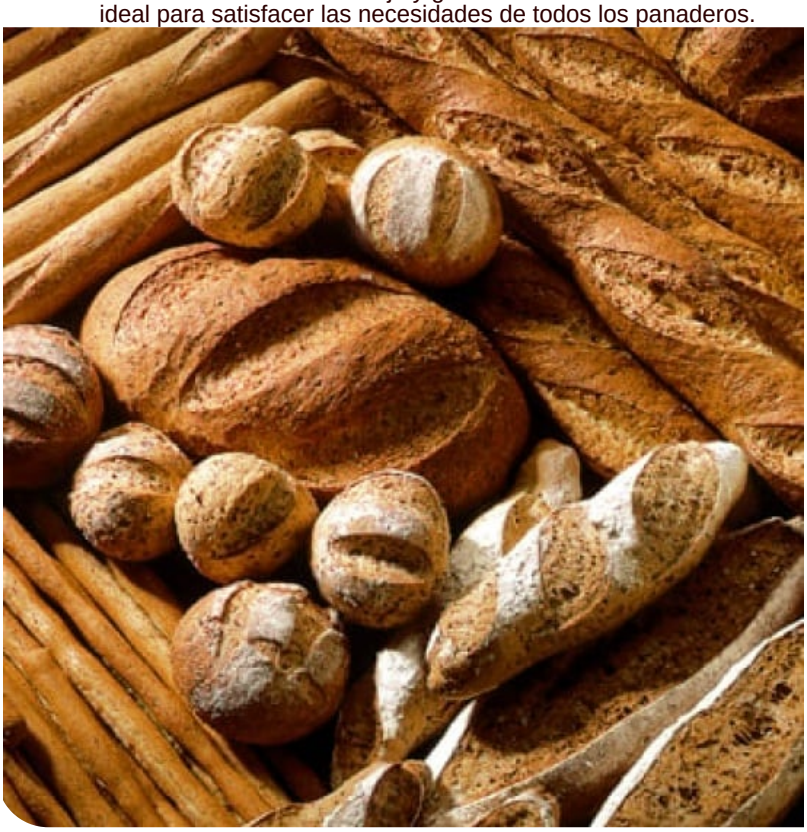
GRANSOIA

PANADERÍA GRANSOIA

Mezcla para pan de soja rápida y fácil de preparar. El resultado final es un pan de soja de sabor suave y aroma agradable, con gran volumen y porosidad uniforme. Este tipo de pan se caracteriza por una miga blanca y suave y una corteza fina y dorada. Descubre toda la gama de productos GRANSOIA, con numerosas variantes disponibles que difieren en contenido de soja y granulometría: la solución ideal para satisfacer las necesidades de todos los panaderos.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080083

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens



Cereales



La

Cross-contaminations



Leche



Senape



Semi

INFO

Descripción
preparado completo en polvo para la producción de pan de soja.

Denomination
semielaborado para pan de soja.

Directions for use
GRANSOIA TIPO GROSSO_____ 10 kg
agua_____ 6 - 6,5 kg
levadura_____ 300 g
Tiempo de amasado: 4 minutos en 1.ª velocidad
8-10 minutos en 2.ª velocidad
temperatura de la masa: 26-27 °C
punteado: 15-20 minutos a 22-24 °C
formado: piezas de 70 g a 400 g
fermentación: 40-50 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %
cocción: 20 minutos a 210-220 °C para tamaños de 70 g, 40 minutos a 210-220 °C para tamaños de 400 g
AMASADO: el tiempo de amasado de 12-14 minutos se refiere a amasadoras de tipo en espiral; las con brazos de inmersión requieren tiempos mayores; en cualquier caso, prolongar el amasado hasta obtener una masa lisa y elástica.
PUNTEADO: dejar reposar la masa durante 20 minutos a 22-24 °C y luego dividirla en los tamaños deseados.
FERMENTACIÓN: colocar en la cámara de fermentación a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 % durante 40-50 minutos.
COCCIÓN: 20 minutos a 210-220 °C para tamaños de 70 g y 40 minutos a 210-220 °C para tamaños de 400 g. Se sugiere abrir la válvula cuando la cocción esté casi terminada para permitir que el pan se seque bien.
Se puede encontrar información más detallada sobre los modos de empleo en el sitio web.
ADVERTENCIA: el pan obtenido con GRANSOIA TIPO GROSSO debe ponerse a la venta con las palabras: «Pan de soja» seguidas de la lista de ingredientes: «Harina de TRIGO BLANDO de tipo 00, agua, harina de SOJA, grasa vegetal (palma), levadura, sal, harina malteada de TRIGO» (Decreto Presidencial de 30 de noviembre de 1998, n.º 502).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080118

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La

Cross-contaminations



Leche



Senape



Semi

INFO

Descripción

irca GROUP Extraordinary made simple.

preparado en polvo para la producción de pan de soja.

Denomination
semielaborado para pan de soja.

Directions for use
GRANSOIA TIPO MAGRO_____ 10 kg
agua_____ 6,0-6,5 kg
levadura_____ 300 g
tiempo de amasado: 4 minutos en 1.ª velocidad
8-10 minutos en 2.ª velocidad
temperatura de la masa: 26-27 °C
punteado: 15-20 minutos a 22-24 °C
formado: piezas de 70 a 500 g
fermentación: 40-50 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %
cocción: 20 minutos a 210-220 °C para tamaños de 70 g, 40 minutos a 210-220 °C para tamaños de 500 g.
AMASADO: el tiempo de amasado de 12-14 minutos se refiere a amasadoras de tipo en espiral; las con brazos de inmersión requieren tiempos mayores; en cualquier caso, prolongar el amasado hasta obtener una masa lisa y elástica.
PUNTEADO: dejar reposar la masa durante 20 minutos a 22-24 °C y luego dividirla en los tamaños deseados.
FERMENTACIÓN: colocar en la cámara de fermentación a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 % durante 40-50 minutos.
COCCIÓN: 20 minutos a 210-220 °C para tamaños de 70 g y 40 minutos a 210-220 °C para tamaños de 400 g. Se sugiere abrir la válvula cuando la cocción esté casi terminada para permitir que el pan se seque bien.
Los tiempos de punteado y fermentación se pueden modificar según las temperaturas encontradas en el momento de la producción
El pan obtenido con GRANSOIA TIPO MAGRO debe ponerse a la venta con las palabras: «Pan de soja» seguidas de la lista de ingredientes: «harina de TRIGO BLANDO de tipo 00, agua, harina de SOJA, levadura, sal, harina malteada de TRIGO» .