

# VITAMAIS

PANADERÍA

VITAMAIS

Excelente mezcla para preparar deliciosos panes, focaccia, palitos de pan y snacks elaborados con maíz inflado, semillas de girasol y aceite de oliva virgen extra. Su composición especial le confiere al producto final un sabor y aroma excepcionales, y la presencia de aceite de oliva virgen extra realza el sabor y la textura crujiente.



## 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 01080409

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Semi

## INFO

Descripción

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

preparado completo para la producción de pan de maíz soplado, semillas de girasol y aceite de oliva virgen extra. Con VITAMAIS también se pueden hacer focaccias, palitos de pan y sabrosos snacks.

### **Denomination**

semielaborado para la producción de pan de maíz soplado, semillas de girasol y aceite de oliva virgen extra.

### **Directions for use**

PAN

VITAMAIS 10 kg

Agua 4,5-5 kg

Levadura 300 g

Tiempo de amasado: 4 minutos en 1.ª velocidad

8-10 minutos en 2.ª velocidad (amasadoras en espiral)

Temperatura de la masa: 26-27 °C

Punteado: 10-15 minutos a 22-24 °C

División: piezas de 60 g a 300 g

Formado: enrollar al gusto

Fermentación: 50-60 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %

Cocción: 15-18 minutos a 220-230 °C para piezas de 60 g; 30 minutos para piezas de 300 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 10-15 minutos a 22-24 °C y luego dividirla en los tamaños deseados.

FORMADO: enrollar formando barras, hogazas, etc., y decorar con MAIS DECO'

FERMENTACIÓN: colocar en la cámara de fermentación a 28-30 °C

con humedad relativa del 70-80 % durante 50-60 minutos.

COCCIÓN: 18-20 minutos a 220-230 °C. Se sugiere abrir la válvula cuando la cocción esté casi terminada para permitir que el pan se seque bien.

FOCACCIA

VITAMAIS 10 kg

Agua 5-5,5 kg

Levadura 0,3 kg

Tiempo de amasado: 15 minutos (amasadoras en espiral)

Temperatura de la masa: 26-27 °C

Punteado: 15-20 minutos a 22-24 °C

División: piezas de 1100-1300 g para bandeja de 60x40 cm.

Fermentación: 50-60 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %

Cocción: 15-20 minutos a 220-240 °C

AMASADO: el tiempo de amasado de 15 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 puntear los trozos de masa ya pesadas (1,1-1,3 kg para bandejas de 60x40 cm) directamente sobre las bandejas ya engrasadas durante 15-20 minutos a 22-24 °C.

FORMADO: aplastar la masa uniformemente sobre las bandejas.

FERMENTACIÓN: colocar en la cámara de fermentación a 30 °C con humedad relativa de aproximadamente el 80 %.

COCCIÓN: antes de hornear, aplastar de nuevo con los dedos, espolvorear abundantemente con aceite de oliva, salar y, al gusto, decorar con romero. Cocinar a unos 230 °C durante 15-20 minutos.

PALITO DE PAN VITAMAIS

VITAMAIS 10 kg

Agua 5-5,5 kg

Levadura 0,3 kg

Amasar todos los ingredientes durante unos 15 minutos. Formar una «barra» de masa y dejarla fermentar cubierta durante 15-20 minutos; luego cortar la barra en tiras de masa del peso deseado para cada palito, formar los palitos alargándolos con las manos y pasarlos por el MAIS DECO'.

Fermentar durante unos 30 minutos y hornear a 220-230 °C.

SNACK VITAMAIS

VITAMAIS 10 kg

Agua 4,5-5 kg

Levadura 0,3 kg

Margarina 3 kg (MARBUR EN PLACA PARA CROISSANTS HOJALDRADOS)



**Extraordinary  
made simple.**

Amasar todos los ingredientes, excepto la margarina, hasta obtener una masa bien elástica. Dejar reposar a temperatura ambiente durante unos 10 minutos.

PROCEDIMIENTO: extender la masa, colocar la margarina en el centro y plegarla sobre ella para envolverla completamente. Estirar la masa y doblarla sobre sí misma en cuatro capas. Repetir dos veces la operación de estirado y plegado para un total de dos pliegues de cuatro, luego dejar reposar durante 10-15 minutos en refrigerador.

Finalmente, estirar la masa a un espesor de unos 5 mm, luego cortarla para formar palitos, trenzados, mariposas, roscas, etc. Decorar al gusto con MAIS DECO?!. Dejar que suba durante 30 minutos a 28-30 °C y luego cocinar a 220 °C durante un tiempo variable en función del tamaño de los snacks.

#### ADVERTENCIAS

Los tiempos de amasado, reposo, fermentación y cocción sugeridos pueden modificarse a juicio del operador para adaptarlos a las necesidades particulares de procesamiento



Extraordinary  
made simple.