

KORN FIT NUEVO

PANADERÍA

KORN FIT

Nueva fórmula con etiqueta limpia para la mezcla completa de pan integral, elaborada con semillas de girasol, centeno, linaza, soja, maíz y cebada. Este tipo de pan se caracteriza por su color marrón oscuro, su riqueza en cereales y semillas, y su intenso sabor y aroma. El resultado final presenta una apariencia bien fermentada, una corteza crujiente y una miga esponjosa.

- Etiqueta limpia



MODALITÀ D'USO



Pane

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980802

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La

Cross-contaminations



Leche



Frutos



Senape



Semi

INFO

Claims

- Clean label

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Detalles

Mezcla con **nueva formulación clean label** completa para la elaboración de pan integral a base de semillas de girasol, centeno, lino, soja, maíz y cebada.

El producto terminado se caracteriza por un sabor y aroma intensos y por un aspecto marrón oscuro, bien fermentado, rico en semillas y cereales, con una corteza crujiente y un interior suave.

Descripción

preparado para pan con girasol, centeno, lino, soja, maíz, cebada.

Denomination

semielaborado para pan de tipo 00 con girasol, centeno, lino, soja, maíz, cebada.

Directions for use

KORN FIT_____ 10 kg

agua_____ 5,7-5,9 kg

levadura_____ 300 g

temperatura de la masa: 26-27 °C

tiempo de amasado: 4 minutos en 1.^a velocidad

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

punteado: 20 minutos aproximadamente a 22-24 °C

división: piezas de 70 a 500 g

fermentación: 50-60 minutos a 28-30 °C con humedad rel. 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 tiempos de punteado y de fermentación pueden modificarse en función de las temperaturas encontradas en el momento de la producción.

Se obtiene un mejor resultado horneando antes de alcanzar el máximo de fermentación.

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.