AMAVITA

PANIFICAZIONE AMAVITA MIX

Preparato completo a base di ingredienti naturali con un contenuto proteico molto più elevato rispetto al pane tradizionale, grazie ad una miscela di proteine vegetali quali frumento, soia e ceci. AMAVITA è ideale per la realizzazione di pane a ridotto contenuto di carboidrati (6%) e ad alto contenuto di proteine (26.5%) e fibre (11%), perfetto per i clienti che seguono particolari diete dissociate. Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente indicato per essere consumato durante il pasto serale. Scopri anche la versione easy!



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080449

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni



Cereali



Soia



Semi

Cross contaminazioni



Latte



Senape

INFO

Descrizione
preparato completo per la realizzazione di prodotti da forno sostitutivi del pane a ridotto contenuto di carboidrati (6%)(*) e ad alto contenuto di proteine (26.5%) e fibre (11%). AMAVITA consente al panificatore artigiano di ottenere prodotti da forno per i clienti che seguono particolari diete dissociate ricche di proteine e fibre ma povere di carboidrati. (*)rispetto a Pane bianco prodotto con farina tipo 0 (fonte Crea-Nut 2022)

Denominazione
semilavorato per prodotti da forno a ridotto contenuto di carboidrati.

Modalità d'uso
Ricetta base:
AMAVITA kg 10
Acqua kg 8.6
Lievito g 300
Tempo d?impasto: 6 minuti in 1° velocità
10-12 minuti in 2° velocità (impastatrice a spirale)
Puntatura: 15-20 minuti a temperatura ambiente (20-22°C)
Lievitazione finale: 40-60 minuti a 28-30°C
Cottura: 200-220°C
Preparazione: suddividere la pasta nel peso voluto, arrotolare, inumidire e farvi aderire una miscela di semi (DECORGRAIN) e porre negli stampi per pane in cassetta; è comunque possibile realizzare pane in diverse forme anche senza utilizzare stampi specifici.
Far lievitare e poi cuocere (dando vapore) per tempi e temperature variabili in funzione delle pezzature. Si consiglia di prolungare il tempo di cottura con tiraggio dei vapori aperto per consentire "l'asciugatura" del pane e la corretta formazione della crosta (operazione necessaria per l'elevata quantità d'acqua che è stata utilizzata per ben idratare l'impasto).
Dichiarazione del prodotto realizzato con AMAVITA secondo la ricetta indicata:
Ingredienti: acqua, proteine di FRUMENTO , granella e farina di SOIA 13% , semi di girasole 6.5%, semi di lino 5%, semi di SESAMO 5% , fibra di pisello, semi di zucca 2.9%, crusca di SOIA , farina di ceci 1.2%, farina di FRUMENTO , lievito, sale iodato (sale, iodato di potassio) 1.2%, farina di malto d' ORZO, pasta acida essiccata di FRUMENTO.
Può contenere SENAPE , LUPINO , LATTE E DERIVATI . A questi dovranno essere aggiunti eventuali ulteriori allergeni secondo piano di autocontrollo.