

IDEAL

MEJORANTE PARA PAN, PANES ESPECIALES Y BOLLERÍA

IDEAL es un mejorante desarrollado para todo tipo de procesos de producción de pan, panes especiales y bollería.

IDEAL es un producto que refuerza la calidad panificable de la harina, aumentando la tolerancia de las masas en la fermentación y proporcionando a los elaborados un buen desarrollo, una miga más blanca y una corteza brillante y crujiente.

Dosis

Panadería: de 4 a 6 gr. de IDEAL por kg. de harina.

Pastelería: de 10 a 12 gr. de IDEAL por kg. de harina.





PAN COMÚN

- 10,000 kg. Harina de trigo
- 0,050 kg. IDEAL
- 0,150 kg. IREKS PIE (masa madre de trigo en polvo)
- 0,180 kg. Sal
- 0,200 kg. Levadura
- 5,800 l. Agua (aprox.)

MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 25-26° C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Fermentar durante unos 90 minutos (aprox).
- Cocer a 220-225° C durante unos 30 minutos (según el tamaño de la pieza).

