

# ARONIA



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7634  
CÓDIGO BACKALDRIN: 1016



# READYMIX ARONIA 800 g

Harina preparada para elaborar panes rústicos y productos de panadería con *orujo de aronia*.



**PRESENTACIÓN**  
800 g.



**VIDA ÚTIL**  
9 Meses.



**CONSERVACIÓN**  
Mantener en lugar fresco, seco y libre de humedad.

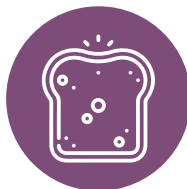
## Ventajas



Versatilidad de uso, pueden elaborarse varios panes rústicos como baguette, baguettin y ciabatta.



Fácil de manipular y elaborar, tan solo se agregan líquidos y levadura.



Miga suave y húmeda, con aroma frutal.



Toque de originalidad por su color lila característico.

## Receta Baguette

Readymix Aronia	Agua	Levadura
800 g	456 g	30 g



### MEZCLADO:

- Amasar en máquina toma de 6 a 7 min aprox.
- Amasar a mano toma aproximadamente de 45 a 60 min.

**REPOSO:** 5 a 10 minutos.





**FERMENTACIÓN:** 45 a 60 minutos.

**HORNEO:** 30 a 40 minutos.

# READYMIX ARONIA 800 g



## Receta Ciabatta

			
Readymix Aronia	Agua	Levadura	Aceite
800 g	544 g	40 g	40 g



### MEZCLADO:

- Amasar en máquina toma de 7 a 9 min aprox.
- Amasar a mano toma aproximadamente de 45 a 60 min.

**FERMENTACIÓN:** 2 h 40 min a 3 h 5 min.

**HORNEO:** 35 a 45 minutos.

**NOTA:** Estas instrucciones son una guía, las condiciones pueden variar dependiendo de la cantidad de piezas y tipo de producto deseado, para una revisión más detallada del proceso de elaboración de los productos consulte el empaque.