

ARTESANAL EUROPEO



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7640
CÓDIGO BACKALDRIN: 1001



READYMIX ARTESANAL EUROPEO 800 g



Harina preparada para elaborar panes rústicos y productos de panadería.



PRESENTACIÓN
800 g.



VIDA ÚTIL
9 Meses.



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

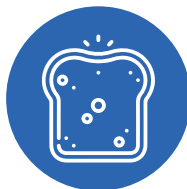
Ventajas



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.



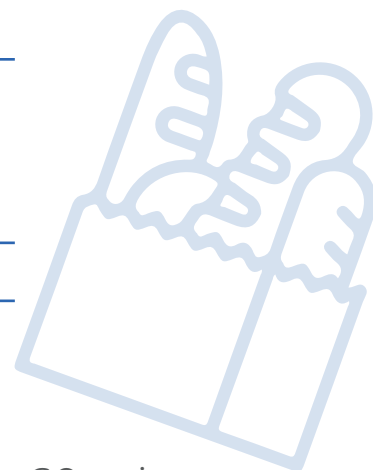
Productos con miga húmeda, de corteza crujiente y color dorado.



Ideal para productos de gran volumen y frescura.

Receta Baguette

		
Readymix Pur Pur	Agua	Levadura
800 g	480 g	30 g



MEZCLADO:

- Amasar en máquina toma de 19 a 21 min aprox.
- Amasar a mano toma aproximadamente de 45 a 60 min.

REPOSO: 5 a 10 minutos.





FERMENTACIÓN: 40 a 50 minutos.

HORNEO: 30 a 35 minutos.

READYMIX ARTESANAL EUROPEO 800 g



Receta Ciabatta

 Readymix Pur Pur	 Agua	 Levadura	 Aceite
800 g	640 g	40 g	40 g



MEZCLADO:

- Amasar en máquina toma de 8 a 9 min aprox.
- Amasar a mano toma aproximadamente de 45 a 60 min.

FERMENTACIÓN: 2 h 5 min a 2 h 40 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.