

KURKUMA



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7635
CÓDIGO BACKALDRIN: 1017



READYMIX KURKUMA 800 g

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



PRESENTACIÓN
800 g.



VIDA ÚTIL
9 Meses.



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

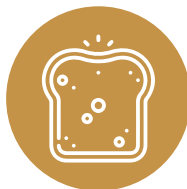
Ventajas



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



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



Productos de miga suave y húmeda, de mayor frescura.



Toque de originalidad por su color amarillo característico de la cúrcuma, la llamada "especia de oro de la vida"

Receta Baguette

		
Readymix Kurkuma	Agua	Levadura
800 g	464 g	30 g



MEZCLADO:

- Amasar en máquina toma de 8 a 9 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 KURKUMA 800 g



Receta Ciabatta

 Readymix Kurkuma	 Agua	 Levadura	 Aceite
800 g	600 g	40 g	40 g

MEZCLADO:

- Amasar en máquina toma de 8 a 10 min aprox.
- Amasar a mano toma aproximadamente de 45 a 60 min.

FERMENTACIÓN: 2 h 40 min a 3 h 5 min.

HORNEO: 30 a 40 minutos.

Receta Pizza

 Readymix Kurkuma	 Agua	 Levadura	 Aceite
800 g	440 g	30 g	80 g

MEZCLADO:

- Amasar en máquina toma de 9 a 10 min aprox.
- Amasar a mano toma aproximadamente de 45 a 60 min.

REPOSO: 5 a 10 minutos.

FERMENTACIÓN: 30 a 40 minutos.

HORNEO: 25 a 35 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.