

KURKUMA

MIX



KURKUMA MIX

DESCRIPCIÓN:

Premix para la elaboración de panes enriquecidos con cúrcuma.

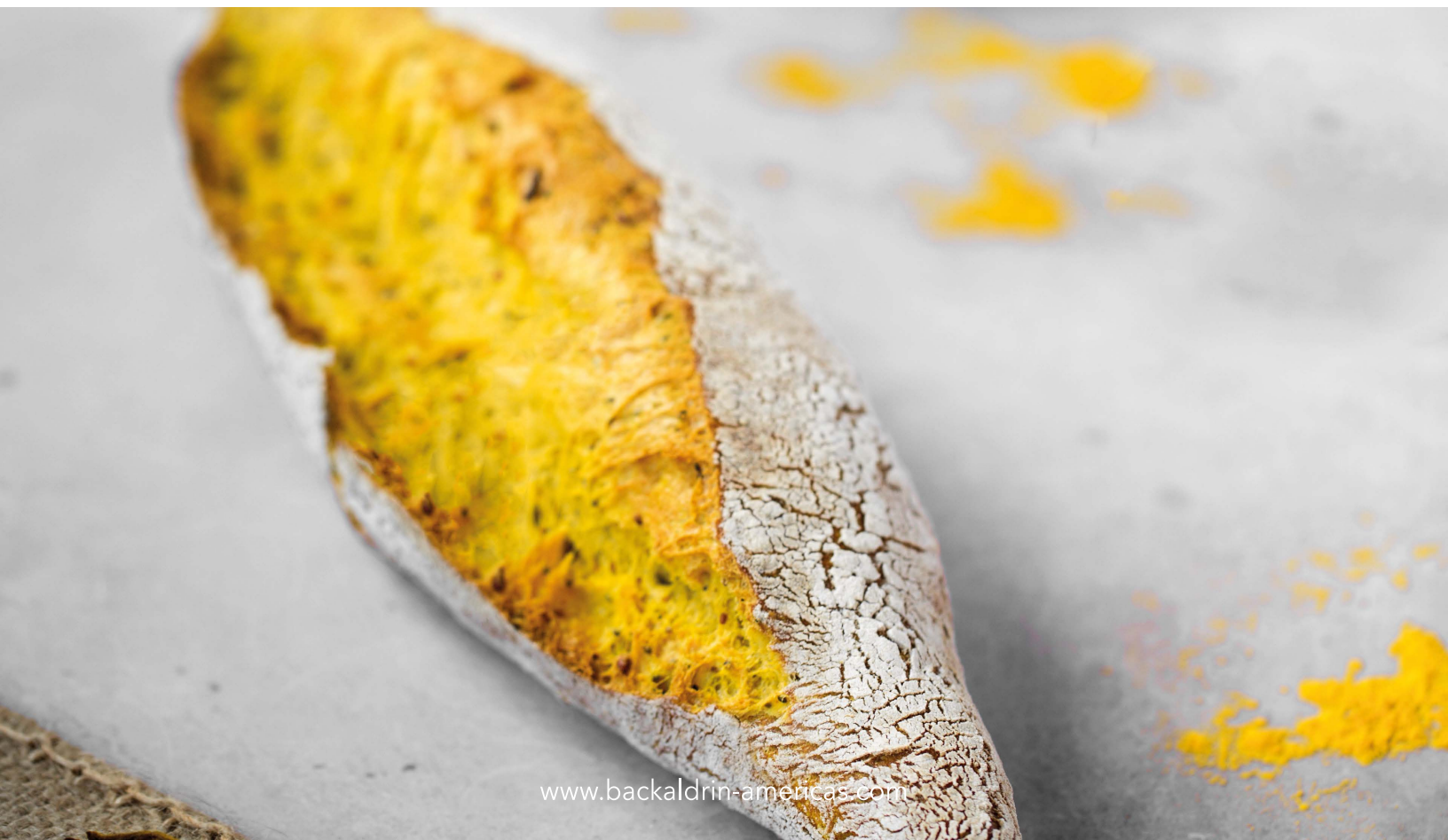
La cúrcuma es originaria del Sureste Asiático, donde su uso culinario tiene al menos veinticinco siglos. Sus efectos beneficiosos para la salud y para preservar los alimentos, junto a su color amarillo brillante que la vincula con el sol, debieron de favorecer su empleo simbólico y ceremonial.

La raíz y el rizoma de la cúrcuma contienen curcumoides y curcuminas, materias colorantes a las que se atribuyen claros efectos antioxidantes y antiinflamatorios.

Asi mismo contiene un aceite esencial con zingibereno, polisacáridos y sales minerales como hierro y potasio.

VENTAJAS DE KURKUMA:

- Versatilidad de uso.
- Estable en la fermentación. Proporciona una cresta firme y corteza brillante.
- Color atractivo en la diversidad de productos que se pueden elaborar.
- Único sabor, ligeramente especiado.



KURKUMA MIX

backaldrin®

EMPAQUE:






- Saco de 25 kg






DOSIFICACIÓN:

-5% sobre harina.



RECETA KURKUMA BAGUETTE

					Masa total 17.770 kg
Harina de trigo	Kurkuma Mix	Agua	Levadura	Sal	
10.000 kg	0.500 kg	6.800 kg	0.260 kg	0.210 kg	

								
Velocidad Baja	Velocidad Alta	Temperatura de la Masa	Reposo de la Masa	Baguette peso por pieza	Bollos peso por pieza	Parámetro de fermentación	Temperatura de horneado	Tiempo de horneado
4 - 6 min	4 - 7 min	26 - 27 °C	5 - 15 min	0.350 kg	0.80 kg	33°C/75%	250 °C	20 - 25 min

MÁQUINARIA: Espiral / cola de cochino.