



*Pan tradicional, Pan Especial,
Pan Nutricional,*

Información general de mixes.

Los mixes completos (100 %) tienen un mejorante incorporado adecuado a la cantidad de masa de las piezas a fabricar, con un volumen medio y para un proceso de producción standard:

Amasado. Descanso de la masa de 15 minutos. Formación de las piezas.

Fermentación (45 minutos a 1 hora).

Cocción. La cantidad de masa standard es de 250 g para una baguette o chapata y de 400 / 500g para un Ómega o Centeno.

Volumen: Si pretendemos hacer piezas pequeñas (50-70 g) con gran volumen y fuerte crecimiento en el horno (pan bien abierto), la cantidad de mejorante del mix puede no ser suficiente.

Sugerimos la aplicación de 0,3%-0,5% de Pan up Super o Pan up Jet.

Fermentación Controlada: Hasta 24 horas el mejorante contenido en el mix puede no ser suficiente para este proceso, lo que se traduce en pérdida de volumen y de crecimiento en la fase inicial de la cocción, a medida que el tiempo de fermentación va aumentando (más notorio a partir de las 12 horas de fermentación controlada - frío).

Fermentación Controlada: Mas de 24 horas. En este caso es esencial añadir 1% de Pan up Control.

Congelación: Ninguno de los mixes está formulado para congelación.

En los casos de congelación pre fermentado aconsejamos adicionar 1% de Pan up Fost.

CREDIN SOJA 15 kg

La soja es una excelente fuente de proteína vegetal. Contiene una fuente de aminoácidos esenciales en la dieta del ser humano.

Credin soja es un producto al 50%. Proporciona un alveolo regular con granos de soja.

Receta:

Credin Soja	500 gr
Harina de trigo	500 gr
Levadura seca	10 gr
Agua	600 gr





CULT 1 – PREBIO 15,5 kg

Los ingredientes de Cult 1 son un activador de bifidus que estimula el desarrollo de bacterias benéficas en el proceso digestivo. Cada saco contiene 500 gr de Cult Deco para la decoración final del pan.

Receta:

Cult 1	1000 gr
Levadura seca	10 gr
Agua	600 gr

PASCO OMEGA AVENA 17 kg

Los ácidos grasos poli-insaturados OMEGA 3 asumen un papel preventivo en las dolencias cardiovasculares. La principal fuente de Omega3 se obtiene del aceite de pescado.

Pasco Omega Avena es un producto completo desarrollado en Credin Dinamarca.

Cada embalaje contiene 2 kilos de copos de centeno para decoración.

Receta:

Pasco Omega Avena	1000 gr
Levadura seca	10 gr
Agua	580 gr



PASCO OMEGA CENTENO ALEMAN 16 kg

Es un producto completo para elaboración de pan de centeno con variadas fibras alimentarias y Omega3.

Cada embalaje contiene 1 kilo de Credin Decor Centeno.

Receta:

Pasco Omega centeno alemán	1000 gr
Levadura seca	10 gr
Agua	600 gr

Otros productos de la familia de Mixes de pan:

- Credin Centeno de Baviera 15 kg al 50%
- Credin Centeno de Baviera Dark 15 Kg al 50%
- Credin Baguete 15 kg al 50%
- Pasco Chapata 15 kg al 50%
- Credin Forma grasa cubo de 10 Kg al 10 %
- Credin Forma Especial 15 Kg al 50%
- Credin 3 Kernel 15 kg al 33%
- Credin Pan de Maiz blanco y Amarillo 15 Kg al 100%
- Pasco Highlander – Pan Alemán- 25 Kg al 33%

