

Mixes de Panes Especiales

Credin Centeno de Baviera

Credin Centeno de Baviera Dark

Credin 3 Kernel

Pasco Campaña

Credin Pan de Maíz amarillo y Credin Pan de Maíz blanco



MIX DE PANES ESPECIALES

	RECETA:	PROCESO:	COCCIÓN:
CRE DIN CENTENO de BAVIERA- saco de 15 Kg.® 50 % Preparado para la elaboración de pan de Centeno	PASCO CENTENO 1000 gr harina 1000 gr levadura 40 gr agua 1200 gr	Tiempo de amasado: batidora: 3' a velocidad lenta y 6' a rápida. amasadora espiral: 3' a velocidad lenta y 8'-10' rápida. amasadora artoflex: 3'. a velocidad lenta y 18'-20' a velocidad rápida. Temperatura masa: 24°C – 26° C. Reposo en bloque: 30'. Dividir y cortar. Fermentación: 90'. a 28°C y 70% humedad.	210°C.aprox. 30'– 40' en suela dependiendo del peso de la pieza. Con aire: entrada 230°C, cocción final 180°C. Tiempo de cocción: en función del tamaño de la pieza.
CRE DIN CENTENO DE BAVIERA DARK 50% saco de 15 kg	C. CENTENO DE BAVIERA ..1 Kg Harina.....1 Kg Levadura.....40 g Agua.....1,200 Kg	Amasado: Batidora: 3' a velocidad lenta + 6' rápida. Espiral: 3' a vel. lenta + 8'-10' a rápida. Artoflex: 3' a vel. lenta + 18'-20' a rápida. Temperatura de la masa: 24°C - 26 °C. Reposo en bloque: 30'. Dividir y cortar. Fermentación: 90' a 28 °C y 70% humedad	Cocción (función del tamaño de la pieza): aprox. 30'-40' en suela. Temperatura de cocción: 210 °C. Aire: entrada - 230°C cocción final 180°C
CRE DIN 3 KERNEL – 3 CEREALES saco de 10 Kg. Preparado intermedio para la elaboración de pan de cereales.	Barra-Redondo: Molde: PASCO 3 KERNEL 1 Kg 1 Kg. Harina W180 P/L 0.5 2 Kg 2 Kg Levadura 90gr 60gr. Agua 1400 gr 1800 gr.	Tiempo de amasado: amasadora espiral- aprox. 14' – 16'. amasadora artoflex – aprox. 26' – 28'. Temperatura de la masa: 24°C – 26°C. Tiempo de reposo en bloque: 15'. Dividir piezas del peso deseado. Boleado y reposo: 10'. Formado. Fermentación: aprox. 60' a 28°C y 75% humedad.	Aprox. 35'entre 190°C y 220°C en función del peso de la pieza.
PASCO CAMPAÑA saco de 15 KG.	Pasco campaña.....1 kg Harina W180-PL 0.5.....1 kg Levadura fresca.....40 g Agua.....1,260 kg	Tiempo de amasado:batidora 3' lento y 6' rápido. amasadora espiral: 3' lento, 8-10' rápido. amasadora artoflex: 3' lento, 18-20' rápido. Temperatura de la masa: 24-26°C. Reposo: 30'. Fermentación: 90' a 28°C y 70% humedad.	Cocción: 30-40' en suela. a 210-220°C.
CRE DIN PAN DE MAIZ AMARILLO 100% saco de 15 kg CRE DIN PAN DE MAIZ BLANCO 100% saco de 15 kg	CRE DIN PAN DE MAIZ .. 1 Kg Agua (30°C a 40°C) 700 g Levadura Fresca..... 30 g	Amasar todos los ingredientes incorporando el agua gradualmente. Amasado: Amasadora de espiral: 5' en 1ª velocidad y 7' en 2ª velocidad. Amasadora de brazos 10' en 1ª velocidad y 14' en 2ª velocidad. Tiempo de reposo 40'. Dividir en piezas de 700 g o 1 Kg , enrollar o bolear. Espolvorear las piezas con harina y formar.	Cocer de 240°C a 260°C, durante 40'. Dar un poco de vapor

Información general mixes. Los mixes completos 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.

