

MIX DE PANES NUTRICIONALES

# Mixes de Panes Nutricionales

*Pasco Prebio (Cult)*  
*Pasco Omega Avena*  
*Pasco Omega Centeno Alemán,*



CREDIN PRODUCTOS ALIMENTICIOS, S.A.  
C/ Duran i Reynalds, 9  
08192 St. Quirze del Vallés –Barcelona-  
[www.credin.es](http://www.credin.es)  
Tel. 93 7102024

## MIX DE PANES NUTRICIONALES

	<u>RECETA:</u>	<u>PROCESO:</u>	<u>COCCIÓN:</u>
<p><b>PASCO PREBIO (CULT 1)</b> <b>saco de 15,5 Kg.®</b> Preparado para la elaboración de pan PREBIÓTICO (PREBIO DECO): Maíz; Cebada</p> 	<p>PASCO PREBIO.....1 Kg Levadura.....30 g Agua.....600 g</p>	<p>Tiempo de amasado: <b>Amasadora espiral:</b> 3' a velocidad lenta. 10' a velocidad rápida. <b>Amasadora artofex:</b> 3' a velocidad lenta 25' a velocidad rápida. Temperatura masa: 26°C. Reposo: 15' en bloque, 15' en bolas. <b>Fermentación:</b> 35' Peso de la masa: 350 g.</p>	<p>Cocción: 35' Horno rotativo, entrar a 230°C, bajar a 180°C. Vapor: el habitual, a la entada del horno. El embalaje contiene 15 Kg de PASCO PREBIO; 0,5 Kg de PREBIO DECO (compuesto para la decoración del pan).</p>
<p><b>PASCO OMEGA AVENA</b> <b>saco de 15 Kg.®</b> Preparado para la elaboración de pan de avena enriquecido en Omega 3</p> 	<p>Pasco Omega Avena 1000 gr. Levadura 30 gr. Agua 575 gr.</p> <p>El embalaje contiene 2 Kg de Credin copos de Avena, para la decoración del pan.</p>	<p>Tiempo de amasado: amasadora espiral 10' a velocidad rápida + 5' a velocidad lenta. Temperatura de la masa: 24°C – 26°C. Tiempo de reposo: 15' en bloque + 15' en bolas. Peso de la masa: 350 g. Fermentación: aprox. 35'.</p>	<p>Aprox. 35' Horno rotativo, entrar a 230°C, bajar a 180°C. Vapor: el habitual a la entrada del horno.</p>
<p><b>PASCO OMEGA CENTENO ALEMÁN</b> <b>saco de 15 Kg.®</b> Preparado para la elaboración de pan con ácidos grasos OMEGA 3</p> 	<p>PASCO OMEGA CENTENO ALEMÁN.... 1 Kg Levadura..... 30 g agua (aprox.)..... 620 g Acabado: cubrir el pan con CENTEX, cobertura incluida en esta unidad de venta.</p>	<p>Tiempo de amasado: 10' en 1ª velocidad + 5' en 2ª velocidad. Tiempo de descanso: 30'. Temperatura de la masa: 27°C. Peso por pieza: 900 g en molde, 800 g sin molde. Tiempo de fermentación: 35' (a media fermentación dar un corte en el sentido longitudinal del pan).</p>	<p>250°C – 200°C. Vapor: en la introducción. Tiempo de cocción: 45'.</p>

**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: Más 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.

