

PAN DE VIENA IDEAL



Instrucciones de uso: Premezcla IDEAL 25kg., Agua aprox. 13ltrs., levadura prensada 500-1000g.

No agregar otras harinas, premezclas o aditivos.

	AMASADORA RAPIDA	AMASADORA LENTA
AMASADO	1) Baja velocidad: 4 minutos 2) Alta velocidad: 8 minutos	Amasar 20 - 30 minutos
	En este paso se debe obtener una masa lisa y uniforme. Evitar que la misma afloje por exceso de amasado.	
SOBADO	15 - 18 vueltas	20 - 25 vueltas
CORTE Y AMASADO	Panchos: 50g. Pebetes y Hamburguesas: 70g.	
FERMENTACION	A 30-32°C durante 2 a 4 horas.	
COCCION	A 230°C durante 15 minutos aproximadamente	

La instrucción de uso es solo una guía. Esta puede ser alterada dependiendo de las condiciones físicas y ambientales del lugar.

VENTAJAS

- Trabajo más ágil y rápido, permitiendo buena conservación y rendimiento.
- Muy buen desarrollo dando la posibilidad para la utilización de otros panes.
- Se obtienen panes de muy buen sabor
- Mayor frescura con el paso del tiempo.

Contamos con asesoramiento personalizado para que puedas lograr el mejor resultado con nuestros productos.

Escribinos al  3406431397



San Martín 199 – S2445BIB
María Juana – Santa Fe
Tel.: 54 3406 471500
WhatsApp: 3406 431397
www.molinosvictoria.com

