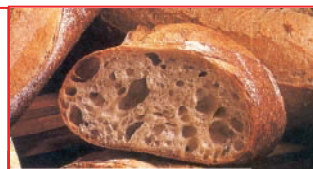




MIX CAMPESTRE MIX LE CEVENOL

Ref.: 30500011



Premix Panes Especiales

Miga de color ámbar y alveolada
Corteza gruesa que facilita la conservación
Sabor a masa madre, ligeramente ácido agradable en boca

Formula

Mix Le Cevenol 1000 gr.
Agua 650 gr.
Sal 22 gr.
Levadura 5 a 10gr.

Amasado

Temperatura de masa 24/25°C

Batidor / Espiral

5 min. en 1ª Brazo oblicuo 5 min. en 1ª
7 min. en 2ª 15 min. en 2ª

Reposo

1 hora en cubeta

División + Boleado

Reposo

30 min. en bola

Formado

En redondo

Fermentación

1 hora a 28°C

Horneado

Sin corte

Cocción

230-240°C con vapor

Embalaje

Sacos de 25 kg.

Palet de 600 kg. (40 sacos x 25 kg.)

Tiempo de conservación

6 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLOGIE