



PANADERÍA
Ingredientes de calidad



Panipan Control

Mejorante en polvo especial
para procesos de fermentación
controlada

Panipan Control



Efectos en la masa...

- Optimiza la tolerancia de la masa en la fermentación controlada de 24, 48 o 72h.
- Excelente desarrollo en el horno.
- Protege las redes de gluten durante el proceso de fermentación controlada.
- Apto para procesos de fermentación retardada.



En el pan...

- Apto para todo tipo de panes.
- Muy buena corteza, sin ampollas.
- Se obtienen panes de buen color.
- Greñas abiertas y controladas.
- Máximo volumen en el elaborado final.



Dosis

8 – 15 g para 1 Kg de harina.
Añadir PANIPAN CONTROL en la amasadora junto con el resto de ingredientes.



Receta típica

- Harina (fuerza o media fuerza)
- Levadura fresca
- Panipan Control
- Agua
- Sal

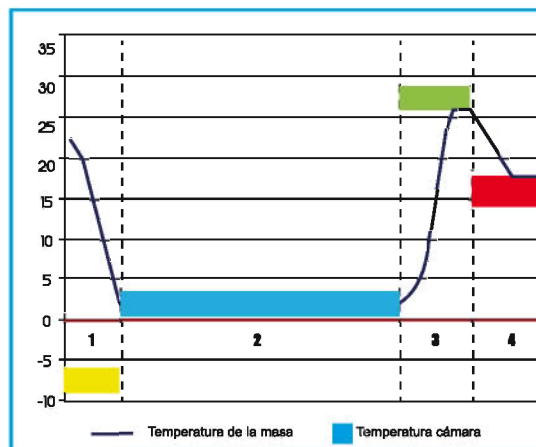
Cantidad (Kg.)

100
3
0,8 – 1,5
56 – 58
2



Presentación

Saco 25 Kg.



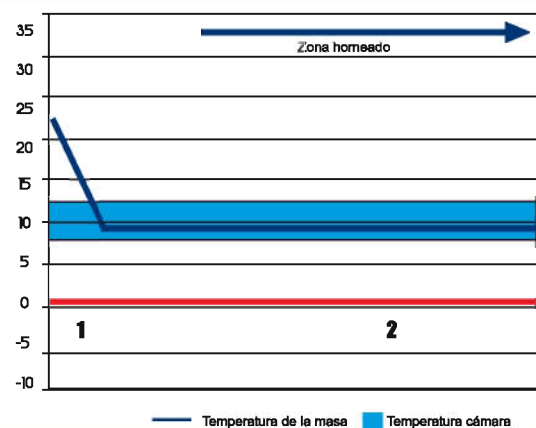
1: Bloqueo

2: Mantenimiento

3: Fermentación

4: Dormilón

FERMENTACIÓN CONTROLADA



1: Retardación

2: Fermentación

FERMENTACIÓN RETARDADA