



Mejorante tecnológico específico
para la elaboración de pan y bollería
fermentada en donde se requiera ternura.



Presentación: Saco de 10 Kg

Dosificación: 1000 - 2000 grs para 100 Kgs de Harina.

Softplus

Mejorante tecnológico específico para la elaboración de pan y

Ingredientes

Harina fuerza	10000
Agua	4800
Nueces	2500
Pasas	1500
Azúcar	1000
Aceite girasol	1000
Levadura fresca	500
Gb Luxe	500
Sal	150
Softplus	150



Proceso de Elaboración:

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Incorporar las pasas y las nueces al final del amasado. Reposo 10'. Cortar y bolear. Reposo 10'. Formar piezas. Pintar con huevo, dejar fermentar y cocer sin vapor.

Pan de pasas
y Nueces

Ingredientes

Harina fuerza	10000
Agua	3100
Azúcar	2500
Huevos	2000
Levadura fresca	600
Softplus	200
Sal	150
Manteca de cerdo	-



Proceso de Elaboración:

Amasar hasta obtener una masa muy fina y elástica. Reposo 10'. Cortar piezas y bolear. Reposo 15'. Laminar las bolas con un rodillo. Acabar de estirar hasta obtener una fina película de masa de forma triangular. Untar la superficie con manteca de cerdo y enrollar formando tiras de masa. Dejar en reposo. Colocar en latas en forma de espiral. Dejar fermentar. Cocer en horno fuerte sin vapor. Espolvorear la superficie con azúcar lustre.

Ensaïmada

Ingredientes

Harina fuerza	5000
Harina floja	5000
Agua	5000
Azúcar	1000
Levadura fresca	400
Sal	180
Softplus	150
Margarina	-



Proceso de Elaboración:

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Bolear ligeramente la masa. Laminar la masa con unos 250-300 gr de margarina por cada kg de masa dando un pliegue doble y uno sencillo. Cortar triángulos y formar croissants. Pintar con huevo, dejar fermentar y cocer sin vapor.

Croissant

Pan de molde

Ingredientes receta 1

Harina fuerza	10000
Agua	5500
Levadura fresca	500
Azúcar	400
Aceite girasol	400
Sal	200
Softplus	150
Gb Antimoho	20



Proceso de Elaboración:

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Cortar piezas y bolear. Dejar en reposo durante unos 10'. Formar barrote bien apretados y colocar en moldes. Dejar fermentar. Cocer.

Ingredientes receta 2

Harina fuerza	10000
Agua	5500
GB Luxe	1000
Levadura fresca	500
Sal	200
Softplus	100
Gb Antimoho	20



Proceso de Elaboración:

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Cortar piezas y bolear. Dejar en reposo durante unos 10'. Formar barrote bien apretados y colocar en moldes. Dejar fermentar. Cocer.

Ingredientes

Harina fuerza	10000
Agua	5800
Azúcar	800
Levadura fresca	600
Aceite girasol	500
Sal	200
Softplus	200
Gb Antimoho	20



Proceso de Elaboración:

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa elástica. Cortar porciones de masa según sea el tamaño de la hamburguesa. Bolear las piezas, humedecer la superficie con un paño húmedo y rebozar con semillas al gusto: Sésamo, amapola, semillas girasol, etc. Aplastar procurando cubrir la superficie de los troqueles de la lata. Dejar fermentar. Cocer en horno muy fuerte sin vapor.



1

Softplus permite en los elaborados de pan o bollería obtener una miga blanca, de alveolo cerrado, con una estructura consistente que evita hundimientos y se recupera perfectamente al apretar.

2

Es ideal para utilizarlo en panes envasados de larga duración y para elaboraciones ricas en grasa y azúcar de duración indeterminada.

3

En elaborados frescos y en bollería congelada Softplus les aporta mayor ternura y es un complemento perfecto para reducir la sequedad en los días de ambiente poco húmedo.

bollería fermentada en donde se requiera ternura.

Ingredientes

Harina fuerza	1000
Agua	570
Levadura fresca	100

Harina fuerza	1000
Sal	30
Huevos	400
Aceite Oliva	400
Azúcar	500
Levadura fresca	50
Softplus	40
Ralladura limón	-



Proceso de Elaboración:

Amasar el primer grupo de ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Dejar en reposo hasta que doble el volumen. Incorporar el resto de ingredientes excepto el aceite y amasar hasta obtener una masa elástica. Incorporar el aceite lentamente hasta la total absorción de este. Dejar reposar en bloque durante unos 20'. Cortar porciones de masa de unos 300-350 gr de masa. Bolear y colocar en latas. Pintar con huevo. Dejar fermentar. Antes de cocer poner en las piezas azúcar en forma de corona o bien clara montada y azúcar. Cocer sin vapor hasta obtener un color dorado intenso.

Ingredientes

Harina fuerza	10000
Agua	2800
Huevos	2000
Margarina	1500
Azúcar	1000
Nevado Oro	800
Levadura fresca	600
Softplus	200
Ron	200
Sal	150
Naranja	-



Proceso de Elaboración:

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Reposo 15'. Cortar piezas y bolear. Dejar en reposo durante otros 15'. Formar los roscones con o sin relleno. Pintar con huevo. Decorar con frutas confitadas. Dejar fermentar. Antes de cocer acabar las piezas con azúcar húmedo o azúcar volado. También se puede cocer sin azúcar y una vez fuera del horno acabar las piezas con brillo pastelero o azúcar glas.

Ingredientes

Harina fuerza	10000
Agua	3800
Azúcar	1500
Huevos	1500
Margarina	1500
Levadura fresca	600
Softplus	200
Sal	180
Limón	-



Proceso de Elaboración:

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Reposo 15'. Cortar piezas. Formar barrotes y colocar encima de latas aceitadas. Dejar prefermentar. Aplanar dando forma ovalada. Pintar con huevo y decorar con fruta confitada y piñones. Dejar acabar de fermentar. Antes de poner en el horno espolvorear con azúcar. Cocer sin vapor.

Ingredientes

Harina fuerza	10000
Agua	3200
Huevos	2000
Azúcar	1500
Manteca de cerdo	1000
Levadura fresca	600
Sal	150
Softplus	150



Proceso de Elaboración:

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Reposo 15'. Cortar piezas. Formar barrotes y colocar encima de latas aceitadas. Dejar prefermentar. Aplanar dando forma ovalada. Pintar con huevo y dejar acabar de fermentar. Antes de poner en el horno espolvorear abundantemente con azúcar. Cocer sin vapor.

Ingredientes

Harina fuerza	10000
Agua	4000
Nevado Oro	1000
Huevos	1000
Levadura fresca	600
Azúcar	600
Leche Polvo 1 %	400
Softplus	200
Sal	150
Gb Antimoho	20



Proceso de Elaboración:

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa elástica. Cortar. Bolear ligeramente. Reposo 15'. Formar piezas alargadas y colocar en latas. Pintar con huevo. Dejar fermentar hasta un punto joven. Antes de cocer dar unos cortes en diagonal en cada pieza. Cocer en horno fuerte sin vapor.

Ingredientes

Harina fuerza	10000
Agua	4500
Azúcar	1500
Margarina	1200
Huevos	1000
Levadura fresca	500
Sal	180
Softplus	150



Proceso de Elaboración:

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Reposo 10'. Cortar. Bolear ligeramente. Formar piezas. Pintar con huevo, dejar fermentar y cocer sin vapor.