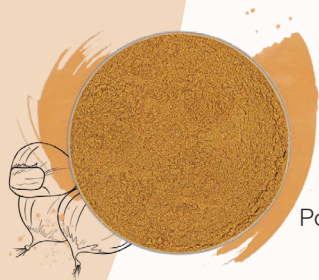


Pan de molde laminado

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Germen Tostado OFG

N° 1187

Tostado, con notas de avellana

Otras aplicaciones:

Pan especial, baguette signature



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,7 kg

Terre d'Arômes Germen Tostado OFG: 0,3 kg

Azúcar: 0,5 kg

Leche en polvo: 1 kg

Mantequilla para laminado: 2,5 kg

Levadura: 0,3 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6 L

Método con dosificación 3%

Temperatura de base: 60°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad con batidora: 4-5 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 2 horas a 4°C.

Tourage (laminado): incorporar la mantequilla y realizar un pliegue doble, luego colocar 10-15 minutos a -21°C. Hacer un pliegue simple y volver a colocar 10-15 minutos a -21°C.

Preparación: extender a 4 mm y cortar tiras de 4-5 cm de ancho y 70-80 cm de largo. Colocarlas en zigzag en moldes para pan de molde tostado engrasados.

Fermentación final: 1h30-2h a 25°C con 75% humedad.

Cocción: hornear durante 28-30 minutos a 150°C.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptation.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESE DESDE 1984