GRANAiO®
Clean Label Company

ES



ETIQUETA LIMPIA

MEJORANTE

SweetEnzymes

El mejorante natural universal para productos con alto contenido de grasas y azúcares.

MEJORANTE

SweetEnzymes

ETIQUETA LIMPIA

Mejorante en polvo para panificación, para uso profesional.

SweetEnzymes es el **mejorante universal** para **productos horneados con alto contenido de grasas y azúcares**. Aporta **estabilidad** a la masa en cada fase del proceso y garantiza un excelente **desarrollo** mediante el efecto "Oven Spring". Su **mezcla enzimática** asegura resultados excelentes para un producto final de **etiqueta limpia**. SweetEnzymes mejora la formación de **alvéolos** y aumenta la **esponjosidad**. Sus enzimas específicas retienen una mayor cantidad de moléculas de agua, aumentando la **frescura** del producto acabado. Es perfecto tanto con levaduras naturales como con levaduras para repostería.

INGREDIENTES: Harina de **trigo** tipo "0" deshidratada, enzimas.
Puede contener leche, huevo, soja, semillas de sésamo, altramuces, mostaza.

DOSIFICACION:
CON LEVADURA NATURAL: 1% del peso de la harina.
CON LEVADURA INSTANTÁNEA PARA REPOSTERÍA: 2% del peso de la harina.

CARACTERÍSTICAS

» 100% Etiqueta Limpia
» Universal, para productos con alto contenido de grasas y azúcares
» Excelente desarrollo
» Mejora la formación de alvéolos
» Aporta esponjosidad
» Aumenta la vida útil del producto

RECOMENDADO PARA

» Brioche y croissants
» Muffins / magdalenas y plumcakes
» Krapfen y maritozzi

TAMAÑO - EMBALAJE:
10 kg cod 1651 NCC - Saco de papel para alimentos
0,5 kg cod 175 - Envase de film plástico

ALMACENAMIENTO:
16 meses. Mantener en un lugar fresco y seco. Cerrar después de su uso. Temperatura de almacenamiento: máx. 25 °C.
Las condiciones de almacenamiento del producto determinan su comportamiento y rendimiento durante el uso. Un almacenamiento incorrecto puede afectar el potencial técnico garantizado por Il Granaio delle Idee.

RECETA DE CROISSANTS:

INGREDIENTES

Harina tipo "0" 270W	2000 g
SweetEnzymes	**20 g**
Agua	800 g
Sal	30 g
Levadura fresca	90 g
Huevos	200 g
Azúcar	150 g
Mantequilla	150 g
Para el laminado:	
Mantequilla en placas	1 kg

PROCEDIMIENTO

Amasar todos los ingredientes durante 10 minutos a velocidad baja. Luego pasar a velocidad media y amasar otros 5 minutos.

Dejar reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos, luego guardar la masa en el frigorífico durante toda la noche (12 horas).

Laminar la masa con la mantequilla en placa y hacer una vuelta simple (vuelta de 3). Dejar reposar la masa en el frigorífico durante 30 minutos y luego hacer una vuelta doble (vuelta de 4).

Estirar la masa con la laminadora hasta obtener un grosor de 3 mm.

Formar los croissants y dejar fermentar en cámara a 26°C durante 4 horas. Antes de hornear, pincelar los croissants con un poco de agua y espolvorear con azúcar moreno.

Hornear a 180°C durante 15 minutos sin vapor.

Para info, recetas y soporte técnico:
+39 0498862824 | info@igdi.it
www.ilgranaiodelleidee.com