LESAFFRE
IBÉRICA

Mixes e Premixes
É tão fácil ser
criativo

Mixes &

Premix Chapata Oscura

Preparado semicompleto para elaboración de ciabata. Os ingredientes incluídos e a fórmula aconselhada resultam em um produto de miolo fresco e grande alveolado, com uma crosta grossa e cor característica.

Premix Fibras

Preparado semicompleto para elaboración de pão de fibras. Este produto permite obter um pão atraente e saudável, com um elevado conteúdo de fibra visível.

Mix 7 granos

Preparado completo para elaboración de pães especiais.

Premix Chapata Clara

Preparado semicompleto para elaboración de ciabata. Os ingredientes incluídos e a fórmula aconselhada resultam em um produto de miolo fresco e grande alveolado, com uma crosta grossa e cor característica.

INFORMAÇÃO

PREMIXES

Dose: 10% a 50%

Basta acrescentar farinha, levedura e água

MIXES

Dose: 100%

Todos os ingredientes incluídos. Basta acrescentar levedura e água

LESAFFRE

Premixes

PRÁCTICA

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Incorporar diretamente na farinha.

VIDA ÚTIL

De 6 a 9 meses desde a data de fabrico (dependendo da referência).

CONSERVAÇÃO

Conservar num lugar fresco, seco, isolado do chão e com uma temperatura inferior a 25 °C.

PACKAGING

Sacos de 25 kg.

Premix Baguette

Preparado semicompleto para elaboração de ciabata. Os ingredientes incluídos e a fórmula aconselhada resultam em um produto de miolo fresco e grande alveolado, com uma crosta grossa e cor característica.

Premix Bávaro

Preparado semicompleto para elaboração de pães especiais. Este produto permite a obtenção de um pão atraente e saudável.

Premix Molde

Preparado semicompleto para elaboração de pão de forma. O produto contém os ingredientes adequados para, com o processo recomendado, obter um pão de forma de características atraentes.

Premix Hüttenbrot

Preparado para fabricação de pão alemão e pães nórdicos com mistura de cereais, farinhas e sementes.

LESAFFRE

Últimas novidades

LESAFFRE
IBÉRICA

PREMIX MOLDE 10%

Preparado semicompleto para elaboração de pão de forma. O produto contém os ingredientes adequados para, com o processo recomendado, obter um pão de forma com características atraentes.

Tempo de vida útil: 6 meses

PÃO DE FORMA

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Premix Molde 10%	1000	10%
Farinha	9000	90%
Água	6000	60%
Levedura fresca da Lesaffre	300	3%

PROCESSO

- Misturar os ingredientes e amassar durante 12 a 15 minutos.
- Temperatura da massa: 24ºC.
- Dividir e fazer bolas com peças de 650g para formas de 30x10x10cm.
- Deixar repousar durante 10 minutos.
- Fermentar: 1h15.
- Cozimento: 240ºC durante 30 minutos.

LESAFFRE IBÉRICA

PREMIX HÜTTENBROT

Preparado para fabricação de pão alemão e pães nórdicos. Um mix de multicereais, multifarinhas e multissementes com diferentes especiarias e massa madre de centeio.

Tempo de vida útil: 9 meses desde a data de fabricação.

PÃO ALEMÃO

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Farinha de trigo 200W	1000	50%
Premix Hüttenbrot	1000	50%
Água	1400	70%
Levedura fresca da Lesaffre	300	3%

PROCESSO

- Misturar os ingredientes durante 6 minutos, em primeira velocidade, e 2 minutos em segunda velocidade.
- Terminar de amassar. Temperatura da massa: 28ºC.
- Repouso durante 30 minutos.
- Divisão, colocação em forma e fermentação durante 40 minutos.
- Cozimento a 250ºC.

LESAFFRE IBÉRICA

PREMIX HÜTTENBROT

Um produto final com sabores muito potencializados, muito saboroso e com bom volume. Um miolo suave e mordida muito agradável.

BOLÃO ALEMÃO

INGREDIENTES	TOTAL (gr)	%
Farinha de trigo 200W	700	70%
Premix Hüttenbrot	300	30%
Pulso Politec ByP	20	2%
Levedura fresca da Lesaffre	30	3%
Sal	16	1,6%
Água	650	65%
Manteiga	10	1%

PROCESSO

- Misturar os ingredientes durante 6 minutos, em primeira velocidade, e 2 minutos em segunda velocidade.
- Terminar de amassar. Temperatura da massa: 25ºC.
- Repouso durante 15 minutos.
- Divisão, colocação em forma e fermentação durante 30 minutos.
- Cozimento a 220ºC, durante aproximadamente 22 minutos.

LESAFFRE
IBÉRICA

Lesaffre Ibérica S.A
Avenida Santander, 138
47011 Valladolid
ESPANHA

comercial@cgl.lesaffre.com
Tel.: +34 983 232 907
www.lesaffre.es