

# MOLDE

## 50%

### SUAVE TRADIÇÃO

Produto semi completo para a elaboração fácil e rápida de pães de miga fofa. Produto ideal para elaborar Pão de forma, Hambúrguer e Cachorro, fresco ou embalado. Para os profissionais que pretendem pães de miga muito fofa, suave e com excelente sabor. Com este produto obtém-se pães de excelente frescura que mantem a suavidade ao longo dos dias conservando-se até 7 dias embalado.



# BAK PAN MOLDE 50%



REF. PADMIX015

EMBALAGEM. 15KG

## BAK PAN MOLDE 50%

Preparado em pó semi-completo para a elaboração de pães de forma, hambúrguer e cachorro.



### APLICAÇÃO

BAKE PAN MOLDE 50%	1000g
Farinha de trigo T65	1000g
Água fria	1100g
Levedura fresca	100g



### PROCEDIMENTO

1. Amassar todos os ingredientes durante  $\pm$  15 min. ou até obter uma massa lisa e elástica.
2. Se usar levedura fresca, deve adicionar a meio da amassadura.
3. Deixar repousar 10 minutos.
4. Dividir, pesar e tender as peças nos formatos desejados.
5. Colocar em formas ou tabuleiros previamente untadas com desmoldante.
6. Levar:  $\pm$  45 / 60 min. em estufa com temperatura de 38 °C e humidade relativa de 80%.
7. Cozer em forno a: 210 °C – 220 °C, durante cerca de 30 minutos

\*Os tempos e temperaturas devem-se adequar ao tipo de equipamento e tamanho das peças produzidas.

### BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + SABOR
- + TEXTURA
- + COR
- + FRESCURA
- + CONSERVAÇÃO

### BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + COR
- + FRESCURA

#### Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13  
4935-232 Neiva  
Viana do Castelo  
Portugal

#### Contactos

T. (+351) 258 332 606  
E. geral@cergold.pt  
W. www.cergold.pt

#### Redes Sociais

f BakeArt  
in BakeArt  
@ bake\_art\_pt

