



NOVAPAN

Pain blanc

Améliorant pour toutes les pains blancs et demi-gris

INFORMATIONS PRODUIT

Novapan est l'adjuvant idéal pour la préparation des produits de panification avec une particulièrement longue fraîcheur.

APPLICATIONS

•Pains blancs •Pains demi-gris

RECETTE & TRANSFORMATION

INGRÉDIENTS	DOSAGE
Farine	10 kg
Levure	200 g
Eau	5,6 l
Sel	170 g
Novapan	200-300 g

REMARQUES IMPORTANTES

Adapté pour Cool-Rising
Réduisez la levure jusqu'à la moitié selon la période de conservation

AVANTAGES

Très souple à travailler avec une excellente tolérance
Une mie fine et régulière
Facile à découper
Le développement parfait de l'arôme garantit un meilleur goût et un parfum agréable, même après quelques jours
Fraîcheur exceptionnelle, même après plusieurs jours

PRÉPARATION DE LA PÂTE

Pétrissez la pâte pendant 4 minutes en 1ère vitesse et pendant 4 minutes en 2ème vitesse
Température de la pâte 25-27°C
Pointage de +/- 30 minutes
Pesez et boulez ou allongez
Apprêt de +/- 60 minutes (temp. de la chambre de fermentation 28-30°C, l'humidité de l'air 75-80%)
Cuisson de 40 minutes (400 g), 45 minutes (800 g)
Température de cuisson +/- 240°C (ouvrez la vanne à vapeur après 30 minutes)



Wolfsakker 4-6
T +32 9 340 42 40
wouters.com

B - 9160 Lokeren
E info@wouters.com

Part of
LIPA FAMILY
www.lipafamily.be