



PANIGOLD

Pain blanc

Améliorant pour les pains blancs et pains demi-gris

INFORMATIONS PRODUIT

Panigold est un améliorant en pâte pour la préparation des pains blancs et des pains demi-gris.

Panigold a été spécialement développé pour garantir une excellente fraîcheur des pains.

APPLICATIONS

•Pains blancs •Pains demi-gris

RECETTE & TRANSFORMATION

INGRÉDIENTS	DOSAGE
Farine de blé	10 kg
Eau	5,6 l
Levure	200 g
Sel	170 g
Panigold	300 g

REMARQUES IMPORTANTES

Pour des applications précuites, diminuez l'eau d'1% par rapport à la normale. Cuisez à une température inférieure de 30°C et ce pendant 35 minutes.

AVANTAGES

Panigold confère aux pains une belle mie fine qui reste moelleuse pendant quatre jours. De plus, cette mie résiste parfaitement à l'émiettement.

PRÉPARATION DE LA PÂTE

Pétrissez la pâte
Pointage de 20 minutes
Divisez et boulez
Détente de 10 minutes
Arrondissez ou allongez
Apprêt de 60 minutes
Cuisson standard