



*Gusto*



# Pani Excel White

## Pain blanc

Améliorant excellent en poudre

### INFORMATIONS PRODUIT

**Pani Excel White** est un adjuvant actif en forme de poudre et est un produit de haute gamme qui est applicable pour les pains blanc et brun clair. C'est un produit qui tient le pain frais pendant plusieurs jours.

### APPLICATIONS

•Pains blancs •Pains brun clair

### RECETTE & TRANSFORMATION

INGRÉDIENTS	DOSAGE
Farine	10 kg
Levure	200 g
Eau	5,8 l
Sel	170 g
<b>Pani Excel White</b>	300 g

### REMARQUES IMPORTANTES

Améliorant en poudre pour un excellent moelleux et une excellente fraîcheur, pour un pain blanc et/ou demi-gris délicieux

### AVANTAGES

Très haute tolérance  
Très bon goût et fraîcheur prolongée  
Mie très belle et régulière  
Croûte croustillante

### 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  
Fermentation de 20 minutes  
Pesez et boulez ou allonger  
Apprêt de +/- 45-60 minutes  
Cuisson standard



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