



## ADITIVO HACE PAN RN

Para elaboración de pan batido o marraqueta corriente o como también otros tipos de pan de trigo con características de excelente y gran volumen, color y crocancia, con mayor tolerancia de masa en fermentación y horno, además regula las variaciones en la calidad de las harinas y mejora resultados en producto final.

Comprometidos en promover y generar una alimentación más sana, resaltamos nuestros ingredientes más saludables como *nuestras enzimas de origen natural*.



## INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

**Contenido:** Aditivo HACE RN concentrado para pan batido o corriente como otros tipos de pan de trigo a granel.

**Ingredientes:** Maltosa, dextrosa, ácido ascórbico y mezcla enzimática de origen natural de última generación.

**Elaborado y Envasado por:** PATRICIO FRY VANNI.

**Resolución:** Servicio de Salud Aconcagua Nº 5897 del 13/10/1997.

**Duración:** 90 días en condiciones normales de almacenaje.

**Dosis:** 7 a 12 gramos para 50 kilos de de Harina

### Modo preparación:

Aditivo HACE RN para pan batido	10 gramos	0.02 %
Harina	50 Kilos	100 %
Agua	30 Litros	60 %
Sal	1 Kilo	2%
Levadura Instantánea o Fresca	500 /1500 Gramos	1 %/3 %

1. Dispersar homogéneamente aditivo HACE en la harina, luego incorporar resto de ingredientes y amasar todos los ingredientes juntos por 10 minutos aproximadamente hasta conseguir una masa fina y elástica con una temperatura de masa de 25 ° C aprox.
2. Dividir las piezas en bolas de 100 grs., poner en tablas y pintar con aceite.
3. Pre-fermentar por 30 minutos, luego doblar las piezas y colocarlas con el dobles hacia abajo en paños y fermentar unos 75 minutos en cámara de fermentación 35° y 75% humedad aproximadamente.
4. Hornear a 200° C a 24 minutos con las dobleces hacia arriba.

**Embalaje:** Bolsa de polietileno tamaño según necesidad

**Almacenamiento:** Lugar seco, fresco y aireado. Transporte cerrado.