

Receta Sugerida



Preparación para la elaboración de productos de panificación y otras aplicaciones.

UTILIZACIÓN EN PANIFICACIÓN

Incorporar el Baker deseado al final del amasado (50-80g/kg de masa) y previamente rehidratado en aceite de oliva (30g de aceite para 50g). Mezclar 2 a 3 minutos a velocidad media.

LISTA DE INGREDIENTES DE LA INCLUSIÓN BÄKER® GARRIMANDE®

- ✓ Copos de tomate deshidratados
- ✓ Pimientos rojos deshidratados
- ✓ Pimiento verdes deshidratados
- ✓ Polvo de tomate
- ✓ Hierbas de Provenzales
- ✓ Copos de basilico deshidratado
- ✓ Copos de oregano deshidratado
- ✓ Sémola de ajo deshidratado.

Aplicaciones de producto:

Foccaccia, Ciabatta, tostadas, baguettes, pizzas, pan de molde, base de tartas, y un largo etcétera,
El límite está en tu imaginación!

Sugerencia de nuestros maestros panaderos: Para potenciar sabores mezclar con las inclusiones Bäker Pépinol® o Bäker Moutardise

