

EASY PAN DE PAPA

Premezcla al 20% para elaborar panes de papa tipo americanos, con suaves notas dulces y de una textura extraordinaria. Apto congelado.

Presentación: Bolsa 5 kg | COD.: 4030449 | Vida útil: 6 meses



✓ **100% PRACTICIDAD**
SIN COMPLICACIONES

✓ **ÓPTIMO DESARROLLO Y VOLUMEN,**
MAYOR RENDIMIENTO!

**NUESTRA MEJOR
TECNOLOGÍA ENZIMÁTICA,
EN UN MISMO PRODUCTO**



FRESCURA PROLONGADA

Con enzimas de frescura, que mantienen la suavidad y frescura por más tiempo.



TEXTURA DIFERENCIADORA

gracias a nuestra tecnología "**Melting**", que brinda una mordida corta y una rápida disolución del producto en boca.



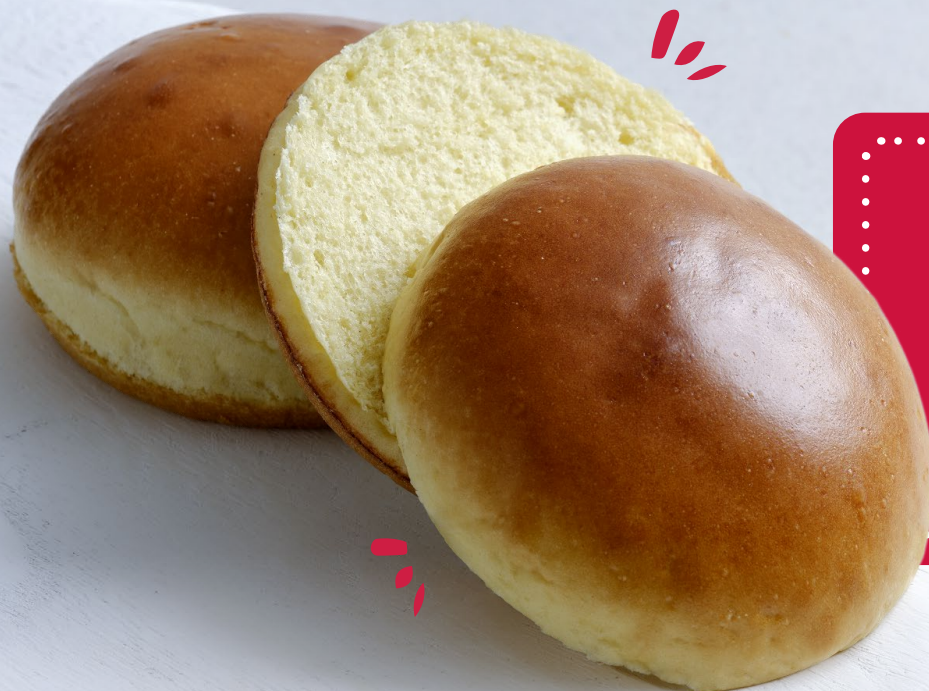
MEJOR PERFIL NUTRICIONAL

vs receta tradicional, gracias a nuestra tecnología "**Puraslim**", que permite realizar una receta con menos materia grasa, pero sin comprometer textura y sabor.



Elegí tu RECETA IDEAL!

		TORTUGA CLÁSICA	TORTUGA PREMIUM	PEBETE	MOLDE	
Plant Based 		✓		✓	✓	
INGREDIENTES	Harina 000	1000	1000	1000	1000	
	Easy Pan de Papa	200	200	200	200	
	Agua	650	-	670	670	
	Leche fluida	-	650	-	-	
	Margarina	50	-	-	-	
	Manteca	-	50	-	-	
	Levadura Okedo Brown	25	25	25	25	
PROCEDIMIENTO	Amasado	Lento	3	3	3	
		Rápido	7	7	9	9
	Formato	Corte (g)	80	80	40	380
	Fermentación	Minutos	120	120	90	120
		Condiciones	28°C - 85% HR			
	Horneado	Minutos	8	8	9	22
		Temperatura	230°C	230°C	210°C	200°C
Condición		sin vapor				
RENDIMIENTO BOLSA 5 KG		600 u.	600 u.	1180 u.	124 u.	



PURATIP

Usá agua bien fría
para evitar que la
masa se sobrecaliente
durante el amasado,
especialmente en los
meses de verano.