

Nous partageons
votre passion


margo

Panarom

L'améliorant sans émulsifiants est approprié pour des gros pains et des pains spéciaux, ainsi que pour toutes les pâtes levées

pour l'application directe et le ralentissement de la fermentation

pour des gros pains
et des pains spéciaux

renforce le goût naturel

longue conservation

pour une croûte
marquée

faible dosage:
1.5 - 2%

ingrédients
naturels

avec de l'acérola



PAIN BIS AVEC PANAROM

Farine bise	10,000 kg
Sel de cuisine	0,250 kg
Levure de boulanger	0,280 kg
Panarom	0,210 kg
Eau	7,140 kg

Poids total 17,880 kg

Pétrissage: Pétrir une pâte malléable avec tous les ingrédients.

Paramètres de production:

- Température de la pâte 23-26 °C
- Poids à votre gré
- Fermentation intermédiaire au moins 60 minutes
- Température du four env. 250 °C, puis dégressif

Fabrication: Peser des pâtons à la grandeur voulue, façonner dans des formes selon la contume du canton et laisser fermenter sur des appareils à enfourner.

Cuisson: Enfouir avec de la vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert après 20 minutes.

Le temps de cuisson dépend de la grandeur des pains.



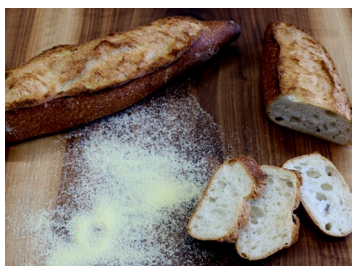
AVANTAGE DU PRODUIT PANAROM

- longue conservation
- renforce le goût naturel
- pour l'application directe et le ralentissement de la fermentation
- pour des gros pains et des pains spéciaux
- faible dosage: 1.5-2 %
- ingrédients naturels
- avec de l'acérola
- Naturel

Un bon tuyau



Pain de campagne



Baguette avec du blé dur



Pain de chènevis



Le pain de Bâle

Recettes et plus d'idées, voir www.margo.ch

Désignation
Panarom

N° Pistor Art.
4793

N° Margo Art.
8109

Unité sac
25 kg



Ingrédients: FARINE DE BLÉ PRÉGÉLATINISÉE; Dextrose; FARINE DE BLÉ; FARINE DE SEIGLE; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ (FARINE DE SEIGLE; CULTURE STARTER); Poudre d'acérola; Maltodextrine; Enzymes.

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

