

# KOMPLET Pluspan Aromacroc 2%

AMÉLIORANT EN POUDRE POUR LA RÉALISATION DE SUCCULENTS PETITS PAINS CROQUANTS, RUSTIQUES, SUR BASE DE BLÉ

VERBETERAAR IN POEDERVORM VOOR DE BEREIDING VAN HÉÉRLIJK KROKANTE, TRADITIONELE TARWEBROODJES

## Les avantages du produit:

- grande tolérance dans la mise en œuvre
- volume maximal

## Les avantages du produit fini :

- une mie savoureuse avec une croûte fine, croustillante et dorée
- un arôme exceptionnel
- belles alvéoles

## Dosage pour pistolets, baguettes :

2% sur le poids de la farine

## Recette de base:

Farine de froment	10.000 kg
Eau	6 - 6,5 kg
<b>Pluspan Aromacroc</b>	0,200 kg
Sel	0,170 kg
Levure	0,300 kg
Poids total	16,670 - 17,170 kg

## Temps de pétrissage:

pétrin (spirale): 3 + 6-7 minutes

## De productvoordelen:

- grote tolerantie in het gebruik
- maximaal volume

## De voordelen van het eindproduct:

- een lekkere kruim met een fijne, krokante, goudkleurige korst
- een uitzonderlijk aroma
- mooie structuur van de kruim

## Dosering voor pistolets, baguettes:

2% op het bloemgewicht

## Basisrecept

Tarwebloem	10.000 kg
Water	6 - 6.5 kg
<b>Pluspan Aromacroc</b>	0,200 kg
Zout	0,170 kg
Gist	0,300 kg
Totaalgewicht	16,670 - 17,170 kg

## Kneadtijd:

spiraalkneder: 3 + 6-7 minuten



KOMPLET Benelux  
Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange  
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com