



Vulkan Masas Francesas

Descripción general

Vulkan Masas Francesas es un mejorador en base a enzimas específicas para la elaboración de masas francesas tales como marraquetas, flautas, baguettes, panes de campo, entre otros. Se obtiene un producto con buena crocancia, volumen, apariencia y también un buen color.

[Ver más mejoradores](#)

[Grupo Bakels](#)



Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco



Vida útil

270 días



Tipo

Polvo



Categoría

[Mejoradores](#)



Marcas

[Vulkan](#)

Uso

Se utiliza para elaborar marraquetas y diversos tipos de masas francesas (flautas, baguettes, panes de campo, entre otros).



Ingredientes

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Vulkan Masas Francesas	0.200
Harina	50.000

Peso total: 50.200

Dosis: 400 g de Vulkan Masas Francesas para 2 quintales de harina.

Procedimiento: Incorpore el mejorador a la harina, o al agua, dispersándolo homogéneamente. Luego agregue los otros ingredientes según la receta a utilizar. Recomendaciones: Obtenga mejores resultados manteniendo su masa entre 24 y 27 °C. La temperatura óptima de fermentación es de 30 a 35 °C y una humedad de 80 a 85%.

Información adicional

Bakels Chile elabora y testea sus desarrollos mediante pruebas, controles e investigaciones confiables, que someten los productos a diferentes condiciones, para tratar de lograr resultados estándares. Por lo anterior se requiere seguir las instrucciones de mezclado, elaboración, aplicación y horneado, según corresponda, resguardando, además, las condiciones de transporte, almacenaje y manipulación apropiada, según lo descrito en sus respectivas Fichas Técnicas, por lo que ningún actor del proceso podrá realizar cambios sustanciales en los procesos, sin la revisión y asesoría de personal técnico de Bakels Chile, el que está disponible para ayudar a los compradores a adaptar los productos a sus condiciones. De lo contrario, no puede asegurar la obtención de resultados definidos como esperables, para mayor información consultar con el vendedor asignado a su zona.

