

Panadería



 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Premezclas PANADERAS

La gran tradición panadera de Chile, nos ha posicionado como el segundo consumidor de pan a nivel global, donde panes como la marraqueta y la hallulla, se volvieron indispensables en el desayuno y la "once", y también son compañía del almuerzo, cena y colaciones; Pero a pesar de ser tipos de panes más vendidos, el mercado de la panificación se ha abierto a las nuevas tendencias, incluyendo variedades con masas madres, semillas o diferentes tipos de cereales, además de dar paso a mayor variedad de formas y tamaños.



El alto consumo de los distintos tipos de panes, incentiva a buscar nuevos métodos para ofrecer la misma calidad de panes, reduciendo costos, aumentando la producción y optimizando los procesos, todo esto pensando en las distintas variables a las que cada mercado se ve afectado. Algunas de estas soluciones, incluye bases, premezclas panaderas y mejoradores específicos para las distintas necesidades.

¿SABÍAS QUÉ?

Los inmigrantes españoles cumplieron un papel relevante desde inicios del siglo XIX y que todavía hoy son dueños de una buena parte de las panaderías más antiguas y con mejor reputación en Chile.

Mejoradores Bakels

UN EXCELENTE ALIADO

Otra alternativa es utilizar dentro de la preparación tradicional, los conocidos mejoradores panaderos, existen distintas variedades según la preparación.

¿Qué es un mejorador?

Un mejorador es un conjunto de ingredientes en polvo, elaborado con materias primas seleccionadas, en base principalmente a enzimas. Se utilizan para contrarrestar las diferentes calidades de las harinas, mejorando sus características.

¿Cuáles son los beneficios de un mejorador Bakels?

1- Mejorar el comportamiento físico de la mezcla, obteniendo masas fáciles de trabajar y manipular.

2- Mejorar el producto final, entregando una mejor textura y sabor a la miga, corteza crocante, buen color y excelente volumen y esponjosidad, según la especialidad.

Según el mejorador a utilizar, podrías aumentar la vida útil del pan.



MEJORADOR

masas francesas



Formulados especialmente a base de enzimas para obtener masas de corteza más crocante, de mayor volumen y aportando un excelente color.

	VULKAN MASAS FRANCESAS <small>Dosificación: 200 g / 50 kg harina</small> <small>Formato: 8 kg (20 x 400 g)</small> <small>CÓDIGO: PT-22260</small>	VULKAN MARRAQUETAS RS <small>Dosificación: 1.4 kg / 50 kg harina</small> <small>Formato: 25.2 kg (18 x 1.4 kg)</small> <small>CÓDIGO: PT-22274</small>	VULKAN MINUS MARRAQUETA <small>Dosificación: 1.4 kg / 50 kg harina</small> <small>Formato: 25.2 kg (18 x 1.4 kg)</small> <small>CÓDIGO: PT-22270</small>	MASALTA PLUS <small>Dosificación: 200 g / 50 kg harina</small> <small>Formato: 12 kg (30 x 400 g)</small> <small>CÓDIGO: PT-32605</small>
Volumen	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆
Tolerancia a la fermentación	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
Textura de miga	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆
Aroma	★★★★★	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆
Sabor	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
Color de corteza	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★☆☆
Materias Primas Origen Animal	NO	NO	NO	NO
Alérgenos	PUEDO CONTENER: GLUTEN, HUEVO, SOYA Y LECHE	CONTIENE GLUTEN PUEDO CONTENER: HUEVO, SOYA Y LECHE	PUEDO CONTENER: GLUTEN, HUEVO, SOYA Y LECHE	PUEDO CONTENER: GLUTEN, HUEVO, SOYA Y LECHE

Recuerda que puedes utilizarlos en la elaboración de marraquetas y masas francesas como flautas, baguette, panes de campo, entre otros panes de estas características.

Para más información, consulta a tu vendedor asignado.

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

MEJORADOR

masas duras

Formulados especialmente a base de enzimas para obtener masas de miga suave, buena forma y excelente color de corteza.



	VULKAN MASAS DURAS <small>Dosificación: 200 g / 50 kg harina</small> <small>Formato: 8 kg (20 x 400 g)</small> <small>CÓDIGO: PT-25130</small>	VULKAN HALLULLA RS <small>Dosificación: 1.4 kg / 50 kg harina</small> <small>Formato: 25.2 kg (18 x 1.4 kg)</small> <small>CÓDIGO: PT-25154</small>	VULKAN MINUS HALLULLA <small>Dosificación: 1.4 kg / 50 kg harina</small> <small>Formato: 25.2 kg (18 x 1.4 Kg)</small> <small>CÓDIGO: PT-25150</small>	ZOOM <small>Dosificación: 1 kg / 50 kg harina</small> <small>Formato: 12 kg (12 x 1 kg)</small> <small>CÓDIGO: PT-30851</small>
Volumen	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★
Textura de miga	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆	★★★★★
Aroma	★★★★☆	★★★★☆☆	★★★★★	★★★★★
Sabor	★★★★★	★★★★☆☆	★★★★☆	★★★★★
Color de corteza	★★★★☆☆	★★★★☆☆	★★★★★	★★★★★
Materias Primas Origen Animal	SI	SI	SI	SI
Alérgenos	CONTIENE LECHE PUUEDE CONTENER: GLUTEN, HUEVO Y SOYA	CONTIENE LECHE PUUEDE CONTENER: GLUTEN, HUEVO Y SOYA	CONTIENE LECHE PUUEDE CONTENER: GLUTEN, HUEVO Y SOYA	CONTIENE GLUTEN Y LECHE PUUEDE CONTENER: HUEVO Y SOYA

Recuerda que puedes utilizarlos en la elaboración de hallullas, colizas, dobladitas, bocado de dama, chaparritas y empanadas entre otros panes de estas características.

Para más información, consulta a tu vendedor asignado.



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

MEJORADOR

masas especiales

Formulados a base de enzimas para obtener masas de mayor volumen y aditivos para que la miga se mantenga suave por más tiempo, aumentando la vida útil del producto terminado.



	VULKAN MASAS ESPECIALES	ZOOM
	Dosificación: 400 g / 50 kg harina Formato: 8 kg (20 x 400 g) CÓDIGO: PT-25115	Dosificación: 1 kg / 50 kg harina Formato: 12 kg (12 x 1 kg) CÓDIGO: PT-30851
Volumen	★★★★★	★★★★☆
Textura de miga	★★★★★	★★★★☆☆
Aroma	★★★★☆	★★★★★
Sabor	★★★★☆	★★★★★
Color de corteza	★★★★☆	★★★★★
Materias Primas Origen Animal	NO	SI
Alérgenos	PUEDE CONTENER: GLUTEN, HUEVO, SOYA Y LECHE	CONTIENE GLUTEN Y LECHE PUEDE CONTENER: HUEVO Y SOYA

Recuerda que puedes utilizarlos en la elaboración de panes soft, como pan de molde, pan frica, lenguas, entre otros panes de estas características.

Para más información, consulta a tu vendedor asignado.

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



Revisa todas
nuestras redes

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904