Panaderia

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Premezclas PANADERAS

La gran traidición 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.

¿Qué es una premezcla?

Las premezclas son un conjunto de ingredientes en polvo, que se obtienen bajo un proceso de dosificación y mezclado de materias primas seleccionadas. Sólo se requiere agregar ciertos insumos tales como: agua, levadura, por mencionar algunos, para poder obtener preparaciones de alta calidad.

BENEFICIOS DE LAS PREMEZCLAS PANADERAS BAKELS

El uso de estas premezclas en diferentes preparaciones reduce la cantidad de materias primas que se utilizan en el proceso. Además, ayudan a disminuir considerablemente el tiempo de producción, simplifican el trabajo, eliminan errores en las preparaciones y minimizan la variación del producto final.

PREMEZCLAS PANADERAS BAKELS

PM AMERICANO MINUS

Código: PT-14370
Forma: Polvo
Formato: Saco 25 kg

PM INTEGRAL MINUS

Código: PT-14668
Forma: Polvo
Formato: Saco 25 kg

PM CENTENO MINUS

Código: PT-14470
Forma: Polvo
Formato: Saco 25 kg

PM CIABATTA ITALIANO

Código: PT-18031
Forma: Polvo
Formato: Saco 10 kg

¿Qué es una base?

Es una mezcla concentrada, que se obtiene bajo un proceso de dosificación y mezclado de componentes cuidadosamente elegidos, que pueden o no incluir un porcentaje de materias primas importantes en la formulación, como por ejemplo: harina, azúcar, entre otros, pero si mantiene la calidad en las distintas elaboraciones.

BENEFICIOS DE NUESTRAS BASES PANADERAS BAKELS

Nuestras bases son productos concentrados, lo que ayuda a reducir el espacio ocupado en bodega, al momento de ser almacenado. Además, es de fácil utilización, ya que solo se mezcla con la harina, obteniendo productos finales estandarizados y de alta calidad.

BASES PANADERAS BAKELS

BASE AMERICANO MINUS

Código: PT-28220
Forma: Polvo
Formato: Saco 10 kg

BASE MULTIGRANO

Código: PT-37900
Forma: Polvo
Formato: Saco 10 kg

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

¿Por qué preferir bases y premezclas?

Siguiendo todas las instrucciones tal como indica el envase, usar premezclas o bases Bakels permiten los siguientes beneficios prácticos:

- Estandariza tus preparaciones y mantiene siempre la misma calidad en tus productos.
- Prepara una gran variedad de recetas utilizando la misma premezcla o base panadera.
- Fácil de usar, agrega menos ingredientes y hazlo mucho menos complejo.
- Óptimiza tu producción y dosificación ahorrando tiempo.
- El saco es fácil de almacenar y en las condiciones indicadas, mantendrá su vida útil por más tiempo.

¿Tienes pan añejo?

Al pasar los días, el pan se añeja adquiriendo una textura más firme y seca, casi incomestible. Quizá lo primero que piensas es en botarlo **¡pero no lo hagas!** porque ese pan tiene muchísimas posibilidades culinarias. Por eso te mencionaremos 3 ideas para rescatar y reutilizar tu pan añejo.

PAN RALLADO

Rállalo y será perfecto para espesar salsas, dar cuerpo a ciertas preparaciones como guisos, budines y rebozar alimentos. Puedes condimentarlo para darle un estilo único.

COLEGIALES

Una receta muy popular de nuestra niñez que es preparada con pan duro. Transpórtate a la infancia de una forma fácil y deliciosa. Agrega inclusiones de pasas, nueces y/o almendras a gusto y lograrás aumentar su aporte nutricional.

CROUTONS

El pan añejo cortado en trocitos se convierte en ¡versátiles crutones!, disfrútalos en sopas, cremas, ensaladas y otras preparaciones.

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

¿POR QUÉ CONSUMIR PAN?

Se tiende a limitar el consumo de pan por miedo a subir de peso o a tener una mala nutrición, ignorando todos los beneficios que puede aportar consumiendo en cantidades adecuadas a una dieta equilibrada.

Entre los beneficios, se destaca el aporte de hidratos de carbono complejos que proporcionan hasta un 70% de la energía que necesita el cuerpo, su bajo aporte de grasas, buena fuente de fibra (Principalmente panes integrales), ya que parte del almidón se transforma durante el procesamiento, la cocción y la porción no digerible que actúa como fibra, que ofrece un efecto saciante y contribuye a la regulación intestinal evitando estreñimiento.

También aporta vitaminas del grupo B (Tiamina, niacina y ácido fólico) y es fuente importante de calcio, magnesio y proteínas. Sus vitaminas ayudan a mantener sanos el cabello, las uñas y la piel, y promueve la salud del sistema nervioso y circulatorio a partir de la formación de glóbulos rojos y anticuerpos.

El pan blanco y el integral contienen aportes similares en calorías, sin embargo, el consumo de pan integral es mucho más beneficioso, debido a que posee mayor concentración de vitaminas, minerales y fibra dietaria, lo que se traduce en beneficios para la salud cardiovascular y gastrointestinal.

Revisa todas
nuestras redes

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904