

5 Gb Mix Semillas



Mezcla de semillas para añadir en la masa o decorar



5 Gb Mix Semillas



Características

- Preparado listo para usar.
- Ideal para decorar pan, panecillos y elaborados salados.
- Excepcional como ingrediente para mezclar en la masa.
- Permite convertir una masa de pan común en un pan especial de semillas.
- También apto para bollería fermentada.
- Se puede incluir en batidos tipo muffins o cakes.
- Confiere al elaborado un excelente sabor.
- Fácil aplicación.

Modo de Empleo

Aplicar en función del efecto deseado.

5 Gb Mix Semillas

Ingredientes

Semillas de sésamo, semillas de lino marrón, semillas de lino dorado, semillas de girasol y semillas de trigo sarraceno.



Presentación: Saco de papel de 25 kg

Vida útil: 12 meses

Almacenaje: Mantener el saco cerrado en lugar fresco y seco, a temperatura entre 6 y 15° C.

Croissants con semillas

Modo de empleo

Amasar todos los ingredientes • Reposar en bloque 10' (nevera 5° C.) • Estirar la masa y formar un sobre con la margarina para hojaldre • Reposar en nevera (10') (5° C.) • Laminar 1 pliegue sencillo y reposar en nevera (10') a (5° C.) • Laminar 1 pliegue doble y reposar en nevera (10') a (5° C.) • Laminar hasta 2 ó 3 mm y formar los croissants • Pintar con huevo y rebozar con Gb Mix 5 Semillas • Fermentar hasta punto óptimo • Hornear a temperatura medio-fuerte hasta dorar las piezas.

Amasado

Harina de media fuerza	1,000 kg
Agua	0,550 kg
Azúcar	0,080 kg
Levadura (para azúcar)	0,040 kg
Sal	0,020 kg
Gb Compacto Plus	0,007 kg
Gb Mix 5 Semillas	0,100 kg

Laminado

Margarina para hojaldre	0,450 kg
-------------------------	----------

Snacks con semillas

Amasado

Harina de media fuerza	1,000 kg
Agua	0,550 kg
Azúcar	0,080 kg
Levadura (para azúcar)	0,040 kg
Sal	0,020 kg
Gb Compacto Plus	0,007 kg
Gb Mix 5 Semillas	0,100 kg

Laminado

Margarina para hojaldre	0,450 kg
-------------------------	----------

Modo de empleo

Amasar todos los ingredientes • Reposar en bloque 10' (nevera 5° C.) • Estirar la masa y formar un sobre con la margarina para hojaldre • Reposar en nevera (10') (5° C.) • Laminar 1 pliegue sencillo y reposar en nevera (10') a (5° C.) • Laminar 1 pliegue doble y reposar en nevera (10') a (5° C.) • Laminar y formar los snacks • Pintar con huevo y rebozar con Gb Mix 5 Semillas • Fermentar hasta punto óptimo • Hornear a temperatura medio-fuerte hasta dorar las piezas.

Muffins con semillas

Modo de empleo

Batir con pala los ingredientes líquidos • Mezclar ligeramente el impulsor y los ingredientes sólidos • Batir todo con pala en la batidora de 2 a 4' • Escudillar sobre los moldes adecuados • Poner las semillas (Gb Mix 5 Semillas) en la superficie de los elaborados • Hornear a temperatura media-fuerte (25').

Amasado

Harina de trigo floja	0,700 kg
Azúcar	0,300 kg
Huevos	0,400 kg
Aceite girasol	0,400 kg
Leche entera	0,350 kg
Gb Mix 5 Semillas	0,300 kg
Sdelimpuls	0,020 kg




Molde con semillas

Modo de empleo

Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica • Reposar en bloque 10’ • Cortar piezas de 500 gr, heñir y reposar durante 10’ • Formar piezas y colocar sobre moldes apropiados (rebozar si se desea con Gb Mix 5 Semillas) • Fermentar hasta punto óptimo • Hornear con vapor a temperatura media-fuerte hasta obtener piezas doradas.

Amasado

Harina de trigo (fuerza)	0,700 kg
Agua	0,500 kg
Gb Mix 5 Semillas	0,300 kg
Azúcar	0,030 kg
Aceite girasol	0,025 kg
Sal	0,020 kg
Levadura fresca	0,040 kg
Suero lácteo	0,030 kg
Softplus	0,020 kg
Vinagre	0,010 kg
Gb Antimoho	0,002 kg



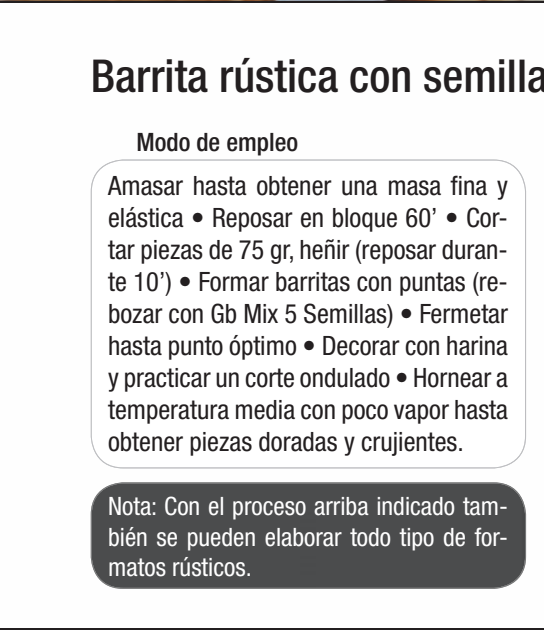
Chapata con semillas

Modo de empleo

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica • Reposar en bloque 60’ • Estirar y formar un rectángulo de 1-2 cm de grosor • Formar piezas rectangulares y fermentar hasta punto óptimo • Rebozar con Gb Mix 5 Semillas si se desea • Hornear a temperatura media con poco vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Amasado

Harina de trigo (fuerza)	0,700 kg
Gb Ciabatta	0,300 kg
Agua	0,625 kg
Gb Mix 5 Semillas	0,300 kg
Levadura fresca	0,030 kg



Barrita rústica con semillas

Modo de empleo

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica • Reposar en bloque 60’ • Cortar piezas de 75 gr, heñir (reposar durante 10’) • Formar barritas con puntas (rebozar con Gb Mix 5 Semillas) • Fermentar hasta punto óptimo • Decorar con harina y practicar un corte ondulado • Hornear a temperatura media con poco vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Amasado

Harina de trigo (fuerza)	0,800 kg
Rustipan	0,200 kg
Agua	0,600 kg
Gb Mix 5 Semillas	0,300 kg
Levadura fresca	0,030 kg
Gb Compacto Plus	0,005 kg

Nota: Con el proceso arriba indicado también se pueden elaborar todo tipo de formatos rústicos.



Torta de aceite con semillas

Amasado


Harina de trigo (fuerza)	0,700 kg
Agua	0,625 kg
Gb Mix 5 Semillas	0,300 kg
Levadura fresca	0,030 kg
Sal	0,020 kg
Gb Compacto Plus	0,005 kg

Modo de empleo

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica • Reposar en bloque 20’ • Cortar y heñir piezas de 500 gr (reposar 20’) • Aplanar hasta 2 - 3 cm de grosor • Marcar la superficie con aceite de oliva • Fermentar hasta punto óptimo • Hornear a temperatura media con poco vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Extra

Aceite de oliva



Panecillos rústicos con semillas

Amasado

Harina de trigo (fuerza)	0,800 kg
Rustipan	0,200 kg
Agua	0,600 kg
Gb Mix 5 Semillas	0,300 kg
Levadura fresca	0,030 kg
Gb Compacto Plus	0,005 kg

Modo de empleo

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica • Reposar en bloque 60’ • Cortar piezas de 75 gr, heñir (reposar durante 10’) • Formar • Rebozar con Gb Mix 5 Semillas • Fermentar hasta punto óptimo • Decorar con harina y practicar un corte ondulado • Hornear a temperatura media con poco vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Nota: Con el proceso arriba indicado también se pueden elaborar todo tipo de formatos rústicos.



Focaccia con semillas

Modo de empleo

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica • Reposar en bloque 20’ • Cortar y heñir piezas de 500 gr (reposar 20’) • Aplanar hasta 2 - 3 cm de grosor • Marcar la superficie con aceite de oliva • Fermentar hasta punto óptimo • Hornear a temperatura media con poco vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Amasado

Harina de trigo (fuerza)	0,700 kg
Agua	0,625 kg
Gb Mix 5 Semillas	0,300 kg
Levadura fresca	0,030 kg
Sal	0,020 kg
Gb Compacto Plus	0,005 kg

Extra

Aceite de oliva

5 Gb Mix Semillas



gb Plange 