



MIX AVENA

Nutrición y Equilibrio



Go Plange 



MIX AVENA

Nutrición y Equilibrio

CARACTERÍSTICAS

- ✦ Permite ser agregado a una masa de pan o bollo y convertirla en una masa para realizar pan o bollos con avena al gusto.
- ✦ El mismo mix puede ser aplicado para rebozar / decorar las piezas.
- ✦ Agregar Mix Avena a la masa incrementa la absorción de agua de la misma ayudando a alargar la frescura. Aumenta la rentabilidad.
- ✦ Los panes tienen un sabor muy definido de avena.*
- ✦ El pan obtenido tiene muy buen sabor, una miga fresca, corteza muy crujiente y una muy buena conservación.*

*Estas características se aprecian en mayor medida cuanto mayor cantidad de Mix Avena incorporemos a la masa.

MODO DE EMPLEO

DOSIS:

Hasta el 100 % sobre el total de harina según receta.

MODO DE EMPLEO:

Añadir MIX AVENA a la masa según la concentración requerida.

PRESENTACIÓN, VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

PRESENTACIÓN: Saco de papel con 25 Kg de producto.

VIDA ÚTIL: 8 meses.

ALMACENAMIENTO: Mantener el envase cerrado en lugar fresco y seco (< 20°C).





PAN DE AVENA (70%)

PAN AVENA (70%)	
Mix Avena	1400
Harina fuerte	600
Agua	1500
Sal	40
Levadura	40
Mejorante	S/C

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa de corta elasticidad.
Dejar en reposo durante unos 30'
Cortar piezas y bolear.
Rebozar con Mix Avena.
Fermentar durante unos 60'.
Cocer con poco vapor.



PAN CON AVENA (30%)

PAN AVENA (30%)	
Mix Avena	600
Harina fuerte	1400
Agua	1400
Sal	40
Levadura	40
Mejorante	S/C

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa de corta elasticidad.
Dejar en reposo durante unos 30'.
Cortar piezas y bolear.
Rebozar con Mix Avena.
Fermentar durante unos 60'.
Cocer con poco vapor.





CHAPATA CON AVENA

CHAPATA CON AVENA	
Mix Avena	400
Harina media fuerza	2000
Agua	1600
Sal	40
Levadura	40
Toscana	30
Mejorante	S/C

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa de corta elasticidad. Dejar en reposo durante unos 60'. Utilizar el mix para espolvorear la mesa y aplanar la masa de forma regular. Cortar piezas al gusto. Fermentar durante unos 60'. Cocer con poco vapor.



GALLETAS DE AVENA

GALLETAS DE AVENA	
Mix Avena	1000
Mantequilla / Margarina	400
Azucar grano	400
Huevo	100
Agua / Leche	50
Impulsor	10

Mezclar todos los ingredientes con pala hasta obtener una masa homogénea. Hacer un rulo con la masa obtenida y cortar rodajas o bien laminar y cortar piezas con un cortapastas. Cocer hasta obtener piezas secas y crujientes.





MADALENAS CON AVENA

MADALENAS CON AVENA	
Wiener Cake Ultra	400
Mix Avena	450
Azúcar moreno	650
Aceite	500
Huevo	500
Agua	250

Batir todos los ingredientes.
Escudillar sobre papeles.
Cocer en horno según tamaño piezas
(sin vapor).



BOLLO TIERNO CON AVENA

BOLLO TIERNO CON AVENA	
Mix Avena	350
Harina fuerte	1000
Agua	750
Sal	18
Azúcar moreno	100
Aceite vegetal	60
Softplus	20
Levadura osmótica	50

Amasar hasta obtener una masa elástica.
Dejar en reposo durante unos 15'.
Cortar piezas de unos 60 gr.
Bolear, rebozar con una mezcla Mix
Avena y azúcar moreno.
Fermentar.
Cocer en horno fuerte.





ROSQUILLETA CON AVENA

ROSQUILLETA CON AVENA	
Mix Avena	300
Harina fuerte	1000
Agua	650
Sal	22
Aceite de oliva	100
Mejorante	S/C
Levadura	30

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa de corta elasticidad. Incorporar al final del amasado el aceite. Dejar reposar unos 10'.

Cortar, formar las rosquilletas y poner a fermentar. Cocer en horno suave hasta obtener un total secado de la pieza.



PAN DE MOLDE RÚSTICO CON AVENA

PAN DE MOLDE RÚSTICO CON AVENA	
Mix Avena	400
Harina fuerte	1000
Agua	850
Sal	20
Azúcar	60
Aceite vegetal	50
Softplus	20

Amasar hasta obtener una masa elástica. Dejar en reposo durante unos 10'.

Cortar piezas del peso de los moldes. Bolear, reposar 10-15'.

Formar, rebozar con el mix y poner en moldes.

Fermentar.

Cocer en horno fuerte sin tapa.



MIX AVENA



AB | MAURI

C/ Levadura, 5

14710 - Villarrubia - Córdoba

Tel. 902 360 677 - 957 327 001

pedidos@abmauri.com | www.abmauri.es