

AB | MAURI
Passionate About Baking™
Global Expertise. Local Knowledge



la référence mondiale en levure sèche



RED

Taux de sucre
0 - 7%

Mauripan Red est spécialement développé pour les pâtes ayant un taux de sucre de 0 - 7%. Idéal pour sandwich, pains, baguettes, petits pains, croissants, pains de style continental, focaccia, pain plat arabe, pain de seigle, pain aux céréales, pain pré-cuit, doughnuts levés.



Conseils d'utilisation et astuces

Méthode 1 {Conseillée}



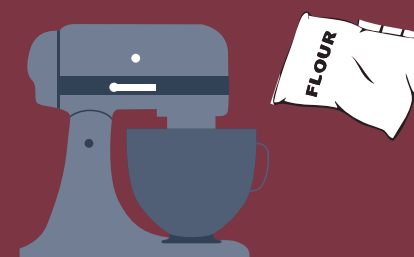
Mélanger la farine, le Mauripan et les autres ingrédients secs dans le bol. Battre en 1ère vitesse.



Ajouter de l'eau correctement tempérée pour atteindre la température de pâte finie requise. Battre jusqu'à ce que la pâte soit complètement développée. Utiliser la pâte normalement.



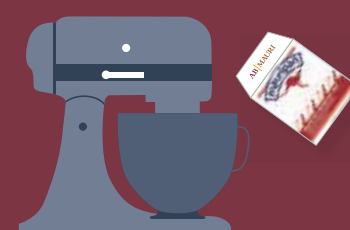
Conservation
Après ouverture du sachet sous vide conserver le reste de la levure dans un contenant fermé au réfrigérateur.



Mélanger la farine et les autres ingrédients secs (hors Mauripoan) dans le bol. Battre en 1ère vitesse.



Ajouter de l'eau ou de la glace correctement tempérée pour atteindre la température de pâte finie requise. Mélanger jusqu'à ce que l'eau soit incorporée (30 à 60 secondes).



Ajouter la levure Mauripan et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit complètement développée. Utiliser la pâte normalement.