

NUEVO



Facilita el trabajo y permite una rápida elaboración de bases para pizza al requerirse únicamente la adición de levadura y agua. Su fórmula balanceada produce masas uniformes, de excelente textura, fáciles en su manejo y tolerantes a los procesos con reposos largos, ya sea en bloque o en discos.

Masas versátiles para el mezclado tanto manual como mecanizado.

Dos fórmulas diferentes, con la mezcla para Pizza estilo Italiana se obtiene una base delgada de terminado fino y ligeramente crujiente, con excelente textura y comestibilidad y un perfil de sabor a fermento láctico. Con la mezcla para Pizza estilo Americana se obtiene una base gruesa con miga suave y esponjosa de excelente textura y comestibilidad y con un muy suave sabor a mantequilla.





RIOSOL MIX PIZZA ITALIANA PIZZA AMERICANA

HARINA PREPARADA PARA ELABORAR
BASES DE PIZZA ESTILO ITALIANA
O ESTILO AMERICANA.



INGREDIENTES	CANTIDADES		
Mix Pizza	5.000 Kg	10.000 Kg	20.000 Kg
Agua	2.750 L	5.500 L	11.000 L
Levadura Fresca	0.150 Kg	.300 Kg	0.600 Kg

INSTRUCCIONES Y RECOMENDACIONES DE USO

1. Pesar y/o medir cada uno de los ingredientes por separado.
2. Vaciar en la mezcladora el agua y el Mix Pizza.
3. Mezclar en velocidad baja por 1 minuto y 3 minutos más en velocidad media, añadir la levadura previamente desmoronada, mezclar por un minuto más o hasta lograr que la masa se desprenda del cazo (punto de malla). Si trabaja con levadura seca instantánea, mezcle todos los ingredientes desde el principio y mezcle 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en velocidad media.
4. Dividir la masa en porciones según el tamaño de pizza deseado, bolear y dejar reposar por espacio de 15 minutos.
5. Extender las porciones al grosor deseado
6. Dejar reposar el disco formado de 10 hasta 30 minutos dependiendo de lo esponjosa que desee su pizza
7. Añadir los ingredientes (salsa, queso, etc.)
8. Cocer en horno previamente calentado a 220°C aproximadamente 10 minutos. El tiempo depende del tamaño y grosor de la base, así como del tipo de horno que se utilice.

NOTA:

- Esta es una propuesta para la elaboración de Pizza esponjosa (Tipo Americana) por método directo. Para otros métodos de elaboración (refrigeradas-preformadas, congeladas, precocidas, etc.) serán necesarios ajustes en la manipulación.

Para obtener asesoría comuníquese con nosotros a:

RIOSOL HARINAS

Departamento de Desarrollo de Productos
01 (222) 223 05 50 ext. 127

IMPORTANTE:

- Las cantidades e instrucciones son una guía, pudiendo ser necesarios algunos ajustes de acuerdo a las condiciones dentro de la panadería y su ubicación geográfica.
- Almacene el producto en un lugar fresco y seco.
- Una vez abierto el producto se recomienda mantener el envase cerrado.
- El producto tiene una vida de anaquel de 6 meses, la información del lote y la fecha de caducidad vienen impresos en el saco.

RIOSOL HARINAS

80 Poniente # 504
Colonia 16 de Septiembre
Puebla, Pue. C.P. 72230
01 800 420 7272 - 01 (222) 220 0651
ventas@harineraparaíso.com

Hecho en México