

RECEITA REFERÊNCIA*: PÃO DE FÔRMA

Farinha	100%
Sal	2%
Açúcar	7%
Enzimix Pães Especiais	0,2 a 0,4%
Enzimix Amaciante	0,1 a 0,4%
Fermento seco	1,2%
Água	Ideal para o ponto de massa.

RECEITA REFERÊNCIA*: PÃO FRANCÊS

Farinha	100%
Sal	2%
Enzimix Pão Francês	0,2 a 0,3%
Enzimix Pão Francês LF	0,2 a 0,3%
Fermento	2 a 3%
Água	Ideal para o ponto de massa.

RECEITA REFERÊNCIA*: PIZZA

Farinha	100%
Sal	1,4%
Açúcar	3%
Enzimix Pizza	0,1 a 0,4%
Enzimix Amaciante	0,1 a 0,4%
Gordura	1%
Fermento seco	1,5%
Água	Ideal para o ponto de massa.

RECEITA REFERÊNCIA*: PASTEL

Farinha	100%
Sal	2%
Enzimix Pastel	0,2 a 0,4%
Óleo	3%
Amido de Milho	3%
Água	Ideal para o ponto de massa.

(na parte frontal da lâmina do pastel)

DOSAGEM

- 0,2% a 0,4% sobre o total da farinha.

Enzimix Panetone

RECEITA REFERÊNCIA*: PANETONE

Farinha	40%
Fermento Biológico	5%
Água	50%
Enzimix Panetone	0,4 a 0,5%
Enzimix Amaciante	0,4 a 0,5%
Farinha	60%
Açúcar	25%
Sal	1%
Essência Panetone	0,5%
Margarina	15%
Gema	25%
Água	Ideal para o ponto de massa.
Fruta Cristalizada	30%
Uva Passa	30%

Enzimix Amaciante de Panetone

RECEITA REFERÊNCIA*: PANETONE

Espanja

Farinha	40%
Fermento Biológico	5%
Água	50%
Farinha	60%
Enzimix Amaciante	0,4 a 0,5%
Enzimix Panetone	0,4 a 0,5%
Açúcar	25%
Sal	1%
Essência Panetone	0,5%
Margarina	15%
Gema	25%
Água	Ideal para o ponto de massa.
Fruta Cristalizada	30%
Uva Passa	30%

RECEITA REFERÊNCIA*: PÃO DOCE

Farinha	100%
Sal	1%
Açúcar	15%
Ovos	5%
Margarina	5%
Fermento Biológico	5%
Enzimix Pães Especiais	0,2 a 0,4%
Enzimix Amaciante	0,1 a 0,4%
Água	Ideal para o ponto de massa.