



Distribuciones  
Biotecnológicas S.A de C.V.

# ENZYM-BREAD TRADICIONAL FICHA TECNICA

## ENZYM- BREAD TRADICIONAL FICHA TECNICA

### DESCRIPCION

#### ENZYM-BREAD TRADICIONAL

Enzym-Bread es una marca creada con la intención de mejorar los procesos tanto artesanales como industriales de la panificación. Enzym-Bread es una marca innovadora en la elaboración de mejorantes que incluye en sus formulaciones enzimas especializadas que no ocasionan cambios organolépticos desagradables en el producto final.

Sin embargo, cuando no se logra mejorar estas características, es necesario añadir aditivos que garanticen que la harina de trigo tenga las especificaciones y funcionalidad adecuadas.

#### DESCRIPCION

Enzym-Bread Tradicional es un mejorante especialmente diseñado para crear un pan de caja artesanal. Su formulación contiene enzimas únicas que le dan a la masa las propiedades necesarias para crear un pan firme, de buen tamaño y con una miga homogénea.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Guardar en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.

#### PRESENTACION

Cajas que contienen 25 sobres de 133 g c/u.

#### DOSIS

La dosis recomendada de Enzym-Bread Tradicional sin bromato es de un sobre de 133 gramos por saco de Harina (44 kg).

#### MODO DE EMPLEO.

Primeo mezclar los ingredientes (harina, azúcar, sal, grasa, Enzym-Bread Tradicional (de caja) en primera velocidad durante 30 minutos. Agregar agua y mezclar en primero velocidad durante un minuto.

**COLINA DEL YAQUI # 30 ESQ. COLINA DE LA ACORDADA  
(ACCESO POR ACORDADA) Col. BOULEVARES  
NAUCALPAN DE JUAREZ EDO. DE MEXICO. C.P. 53140  
TEL / Fax (55) 55-60-25-58 Y (55) 53-63-82-41  
e-mail [distribuciones\\_biotecnologicas@hotmail.com](mailto:distribuciones_biotecnologicas@hotmail.com)**



Distribuciones  
Biotecnológicas S.A de C.V.

## ENZYM –BREAD TRADICIONAL FICHA TECNICA

Cambiar a segunda velocidad hasta obtener un desarrollo de la masa de un 100%. Sacar la masa de tazón y dejar reposar de 5 a 10 minutos; cortar, bolear y colocar sobre el tablero. Cuando la masa se afloja, forjar y colocar dentro del molde y dejarla fermentar hasta que alcance el volumen ideal para entrar al horno. Hornear a una temperatura de 200 °C.

### BENEFICIOS:

---

**Reducción de tiempo de amasado.**

**Homogeneidad en la miga.**

**Firmeza en el momento del horneado, sin dejar una corteza sólida en el producto final.**

**Se obtiene un incremento de un 10% a un 15 % de volumen de tamaño normal.**

**No se requiere un cambio en le método de elaboración.**

**No cambia la receta.**

---

**COLINA DEL YAQUI # 30 ESQ. COLINA DE LA ACORDADA  
(ACCESO POR ACORDADA) Col. BOULEVARES  
NAUCALPAN DE JUAREZ EDO. DE MEXICO. C.P. 53140  
TEL / Fax (55) 55-60-25-58 Y (55) 53-63-82-41  
e-mail [distribuciones\\_biotecnologicas@hotmail.com](mailto:distribuciones_biotecnologicas@hotmail.com)**