

Miscele per
Panificazione

PANSOFT 24+

Come appena sfornato per **24 ore**



ETICHETTA PULITA

IN COLLABORAZIONE CON

HIFOOD
BY CSM INGREDIENTS

L'unione tra l'esperienza di CSM Ingredients nello sviluppo di soluzioni per l'artigiano e la ricerca ad alto tasso di innovazione di HIFOOD ha permesso lo sviluppo di una miscela per pani morbidi dall'elevata sofficità prolungata nel tempo:

PANSOFT 24+



HIFOOD, azienda del gruppo CSM Ingredients, sviluppa e produce ingredienti di origine naturale ad alta funzionalità tecnologica.

Prodotti freschi fino alla sera!

PanSoft 24+ è una miscela per panificazione ideale per la realizzazione di panini soffici con freschezza prolungata nel tempo. I prodotti finiti rimangono soffici e piacevoli all'assaggio nell'arco delle 24 h in ambiente, permettendo di mantenere freschezza e fragranza fino a sera.

La fibra di origine vegetale e l'innovativo complesso enzimatico permettono infatti di trattenere l'acqua e di conferire ai prodotti finiti sofficità e prolungata freschezza, in giornata se mantenuti in ambiente, e fino a 4 giorni se conservati in sacchetti di plastica per alimenti, in giornata se mantenuti

Una golosa bontà

Grazie alla sua ricca lista ingredienti con panna, i prodotti realizzati con **PanSoft 24+** risultano soffici e appetitosi, con una piacevole nota dolce che li rende molto golosi. L'assenza di conservanti ed emulsionanti o altri additivi lascia inoltre il palato particolarmente pulito.



Una versatilità unica

PanSoft 24+ è un prodotto molto versatile, con cui realizzare golosi panini soffici per la vendita quotidiana o per un buffet, ma anche pane da hamburger, pane da hot dog, pizzette e focacce che conservano la morbidezza a lungo. La sua delicata nota dolce lo rende ideale sia per preparazioni salate che per preparazioni dolci, come panini con gocce di cioccolato o marmellata per i più piccoli.

Caratteristiche

Miscela per realizzare golosi panini soffici e molte altre preparazioni dolci e salate che rimangono fresche a lungo:



OTTIMA SOFFICITA' PROLUNGATA NEL TEMPO

- fino a circa 24 ore se conservati in ambiente (contenitore in plastica o sacchetto carta) o
- fino a 4 giorni se conservati chiusi in sacchetti di plastica a temperatura ambiente



OTTIMO VOLUME E ALVEOLATURA del prodotto finito



GUSTO RICCO E DELICATO

grazie alla panna e alla piacevole nota dolce



ETICHETTA PULITA

senza emulsionanti, conservanti o altri additivi da dichiarare nel cartellino del prodotto finito



Uso **MISCELA 100%**

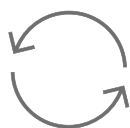


FACILITÀ DI LAVORAZIONE



VERSATILITÀ

eccellente per applicazioni sia dolci che salate, scopri le ricette del ricettario



Metodi produttivi:

DIRETTA, FERMALIEVITAZIONE e PRECOTTO CONGELATO*

La possibilità di scegliere il metodo più adatto alle tue esigenze!

*Completamente cotto e poi congelato. Scongellare a temperatura ambiente, rigenerare in forno a piacere.





Ricetta Base – Panini Soffici

220/230°C 12-14 min.

200/210°C 12-14 min.

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
PanSoft 24+	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice a spirale per 6 minuti in 1° velocità e 7 minuti in 2° velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Acqua Lievito di birra*	440 g 40 g	Far riposare l'impasto in ambiente coperto da un telo di plastica per 10-15 minuti. Spezzare ed arrotondare delle palline del peso desiderato e mettere a lievitare per circa 60 min a 28/30°C e umidità del 75%. Togliere dalla cella, spennellare o spruzzare a piacere con lucidante vegetale CSM prima di infornare. FORNO STATICO: 220/230°C per 12-14 min con vapore iniziale. FORNO VENTILATO: 200/210°C per 12-14 min con vapore iniziale.

*aumentare il lievito di 10 g in caso di utilizzo della fermalievitazione.

Pane per hamburger

INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE

220/230°C 12-14 min.

200/210°C 12-14 min.

PanSoft 24+	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice a spirale per 6 minuti in 1° velocità e 7 minuti in 2° velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Grasso vegetale	50 g	Far riposare l'impasto in ambiente coperto da un telo di plastica per 10-15 minuti. Spezzare ed arrotondare delle palline del peso desiderato e mettere a lievitare su una tavola di legno precedentemente infarinata.
Zuccher	20 g	Porre in cella di lievitazione e far lievitare per circa 30 minuti a 30°C con 80% di umidità.
Acqua	420 g	Togliere dalla cella ed abbassare le palline schiacciandole (possibilmente con una tavola di legno), dando la classica forma del pani da hamburger.
Lievito di birra*	40 g	Se possibile adagiare a questo punto su apposite teglie da hamburger oppure su teglie normali non forate. Rimettere i pani per hamburger formati in cella e far lievitare per circa 60 minuti.

Togliere dalla cella, spennellare o spruzzare a piacere con con lucidante vegetale CSM prima di infornare.

FORNO STATICO: 220/230°C per 12-14 min con vapore iniziale.

FORNO VENTILATO: 200/210°C per 12-14 min con vapore iniziale. Se lo si desidera si può cospargere la superficie con sesamo e/o papavero prima della cottura.

*aumentare il lievito di 10 g in caso di utilizzo della fermalievitazione.





Focaccine e Pizzette soffici

INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE

PanSoft 24+ **1000 g**
Grasso 40 g
vegetale
Olio di oliva 40g
Acqua 430g
Lievito di 50g
birra*

*aumentare il lievito di 10 g in caso di utilizzo della fermalievitazione.

FOCACCINE: Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare l'impasto per almeno 20 minuti a temperatura ambiente e coperto da un telo di plastica. Spezzare le focaccine del peso desiderato e posizionarle su teglie precedentemente oliate. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 29°/30°C con umidità del 75% per circa 30 minuti coperte con un filo di olio o un telo di plastica. Procedere con il primo schiacciamento e rimettere in cella di lievitazione per altri 30 minuti. Una volta tolta dalla cella di lievitazione procedere con un ulteriore schiacciamento, ricoprire le focaccine con olio di oliva e rimettere a lievitare per altri 45 minuti. Togliere dalla cella e cuocere.

FORNO STATICO: 230/240°C per circa 13 minuti. FORNO VENTILATO: 210/220°C per circa 13 minuti.(I tempi di cottura possono variare a seconda delle dimensioni e del peso delle focaccine).

PIZZETTE: Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare l'impasto per almeno 20 minuti a temperatura ambiente e coperto da un telo di plastica. Spezzare le pizzette del peso desiderato e posizionarle su teglie precedentemente oliate. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 29°/30°C con umidità del 75% per circa 30 minuti coperte con un filo di olio o un telo di plastica. Procedere con il primo schiacciamento e rimettere in cella di lievitazione per altri 30 minuti. Una volta tolta dalla cella di lievitazione procedere con un ulteriore schiacciamento e ricoprire le pizzette con salsa di pomodoro e rimettere a lievitare per altri 45 minuti. Togliere dalla cella e cuocere.

FORNO STATICO: 230/240°C per circa 8 minuti.
FORNO VENTILATO: 210/220°C per circa 8 minuti.

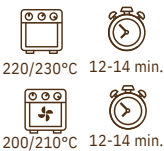
I tempi di cottura possono variare a seconda delle dimensioni e del peso delle pizzette. Togliere dal forno, farcire con mozzarella e terminare la cottura per altri 5 minuti.


FOCACCINE 230/240°C 13 min.
PIZZETTE 230/240°C 8 min.


210/220°C 13 min.
210/220°C 8 min.



Pane per hot dog



INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE

PanSoft 24+	1000 g
Grasso vegetale	50 g
Zucchero	30 g
Uova	50 g
Acqua	400 g
Lievito di birra*	50 g

*aumentare il lievito di 10 g in caso di utilizzo della fermalievitazione.

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice a spirale per 6 minuti in 1° velocità e 7 minuti in 2° velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare l'impasto in ambiente coperto da un telo di plastica per 10-15 minuti. Spezzare ed arrotondare delle palline del peso desiderato e mettere a lievitare su una tavola di legno precedentemente infarinata. Porre in cella di lievitazione e far lievitare per circa 20 minuti a 30°C con 80% di umidità. Togliere dalla cella e formare dei filoncini, possibilmente con la filonatrice. Adagiare i filoni su una teglia antiaderente o con carta da forno e mettere a lievitare per circa 60 minuti a 30°C e 80% di umidità. Togliere dalla cella, spennellare o spruzzare a piacere con lucidante vegetale CSM e infornare. FORNO STATICO: 220/230°C per 12-14 min con vapore iniziale. FORNO VENTILATO: 200/210°C per 12-14 min con vapore iniziale.

Cioccosoffici



INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE

PanSoft 24+	1000 g
Zucchero	100 g
Uova	100 g
Acqua	330 g
Lievito di birra*	60 g
Margarina per impasti	100 g
Gocce di cioccolato	350 g

NB: La ricetta dei Cioccosoffici può essere realizzata sia nella forma indicata sia nella tradizionale forma del panino soffice con gocce di cioccolato.

Impastare tutti gli ingredienti tranne la margarina per impasti e le gocce di cioccolato, in impastatrice a spirale per 6 minuti in 1° velocità e 7 minuti in 2° velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere la margarina, far incorporare fino ad avere un impasto liscio, ed infine integrare le gocce di cioccolato. Far riposare l'impasto in ambiente coperto da telo di plastica per 10-15 minuti. Spezzare ed arrotondare delle palline del peso desiderato, laminarle fino ad uno spessore di 3 mm cercando di conferire una forma rettangolare. Intagliare un lato lungo del rettangolo con delle incisioni equidistanti di circa 0,5 mm. Arrotolare il rettangolo partendo dal lato lungo non inciso in modo da ottenere un cilindro. Infine unire le due estremità del cilindro pinzandole leggermente tra loro. Mettere a lievitare per circa 60-70 min a 28/30°C e umidità del 75%. Togliere dalla cella, spennellare con albume leggermente battuto, cospargere di zucchero e cuocere. FORNO STATICO: 210/220°C per 12-14 min con vapore iniziale. FORNO VENTILATO: 190/200°C per 12-14 min con vapore iniziale.





Panzerotti


230°C


15-20 min.


210°C


15-20 min.

INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE

PanSoft 24+	1000 g
Grasso vegetale	40 g
Zucchero	20 g
Olio EVO	30 g
Acqua	420 g
Lievito di birra*	50 g

Ripieno q.b.

Pastella per panatura

Acqua gasata	100 g
Farina nazionale Sale	50 g
Olio EVO	10 g
	20 g

Corn flakes q.b.

*aumentare il lievito di 10 g in caso di utilizzo della fermalievitazione.

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice a spirale per 6 minuti in 1° velocità e 7 minuti in 2° velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Far riposare l'impasto in ambiente coperto da un telo di plastica per 10-15 minuti.
Spezzare ed arrotondare delle palline del peso desiderato e metterle a lievitare su una tavola di legno precedentemente infarinata. Porre in cella di lievitazione e far lievitare per circa 45 minuti a 30°C con 80% di umidità.
Togliere dalla cella e appiattire con mattarello formando un disco molto sottile. Farcire con un ripieno a piacere avendo come avvertenza di tenerlo abbastanza sodo in modo che non rompa l'impasto in cottura. Chiudere a panzerotto avendo cura di sigillare bene i bordi (si possono bagnare con acqua in modo da farli aderire meglio).

FRITTURA

Passare nella pastella per panatura e successivamente nei corn flakes tritati a granella. Far riposare per circa 20 minuti e quindi friggere in abbondante olio bollente fino a completa doratura (circa 3 minuti). Togliere dalla friggitrice e posizionare su cartapaglia.

COTTURA IN FORNO

Per un panzerotto non fritto si evita la panatura. Una volta formato il panzerotto, posizionarlo su teglie con carta da forno e porlo in cella di lievitazione a 30°C con 80% di umidità per circa 60 minuti. Spennellare o spruzzare con lucidante vegetale CSM e infornare:

FORNO STATICO: 230°C per circa 15-20 minuti.
FORNO VENTILATO: 210°C per circa 15-20 minuti. Il tempo di cottura è proporzionato alle dimensioni del panzerotto.

PANSOFT 24+

Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Formato	Dose di utilizzo	Processo indicato
 10270850	Pansoft 24+	Miscela per realizzare golosi panini soffici e molte altre preparazioni, sia dolci che salate, con una freschezza prolungata.	15 kg	100%	 



PRODOTTO CON
ETICHETTA PULITA



PROCESSO
DI R ETTO



PROCESSO FERMA-LIEVITAZIONE E
LIEVITAZIONE CONTROLLATA

Solo da



www.saimaspa.com