

Mix One

Fai lievitare la tua creatività!



Uno speciale mix bilanciato, studiato per la preparazione di **Panettoni & Pandori!**

♥ Ideale anche per la preparazione di Colombe, Torta di rose, Focaccia veneta, Bossolà, Dolce del re, Ciaccia Toscana, Gubana, Bisciola, Pan frutto genovese, Spongada, Babà.

Caratteristiche:

- Alta qualità dell'impasto
- Alta tolleranza allo stress meccanico.
- Lavora a temperature comprese tra i 21-22°C e 32-33°C
- Lavora anche in assenza di umidità.
- Possibilità di stoccare gli impasti a +5°C, per una lavorazione mirata.
- Fermentazione controllata anche in assenza di cella di lievitazione.
- Gli impasti hanno tempi di lavorazione corti per mantenere inalterate tutte le caratteristiche del prodotto.
- Le materie prime impiegate per la produzione di Mix One, sono controllate e bilanciate per garantire sofficità, umidità e shelf-life ineguagliabili.

Provalo con:

R140.V2	LIEVITO NATURALE IN POLVERE	Lievito naturale in polvere per pasticceria
P100.V1	PREMIX GHIACCIA	Preparato in polvere per ghiaccia di prodotti da forno
P018.V1	LEVIBOND	Agente lievitante per pasticceria
R023.V1	PARADISE ARANCIO	Cubetti di frutta per decorazione e farcitura
R024.V1	PARADISE FRUTTI DI BOSCO	Cubetti di frutta per decorazione e farcitura
R022.V1	PARADISE ALBICOCCA	Cubetti di frutta per decorazione e farcitura
P010.V1	PANETTONE NATURALE	Aroma per pasticceria

