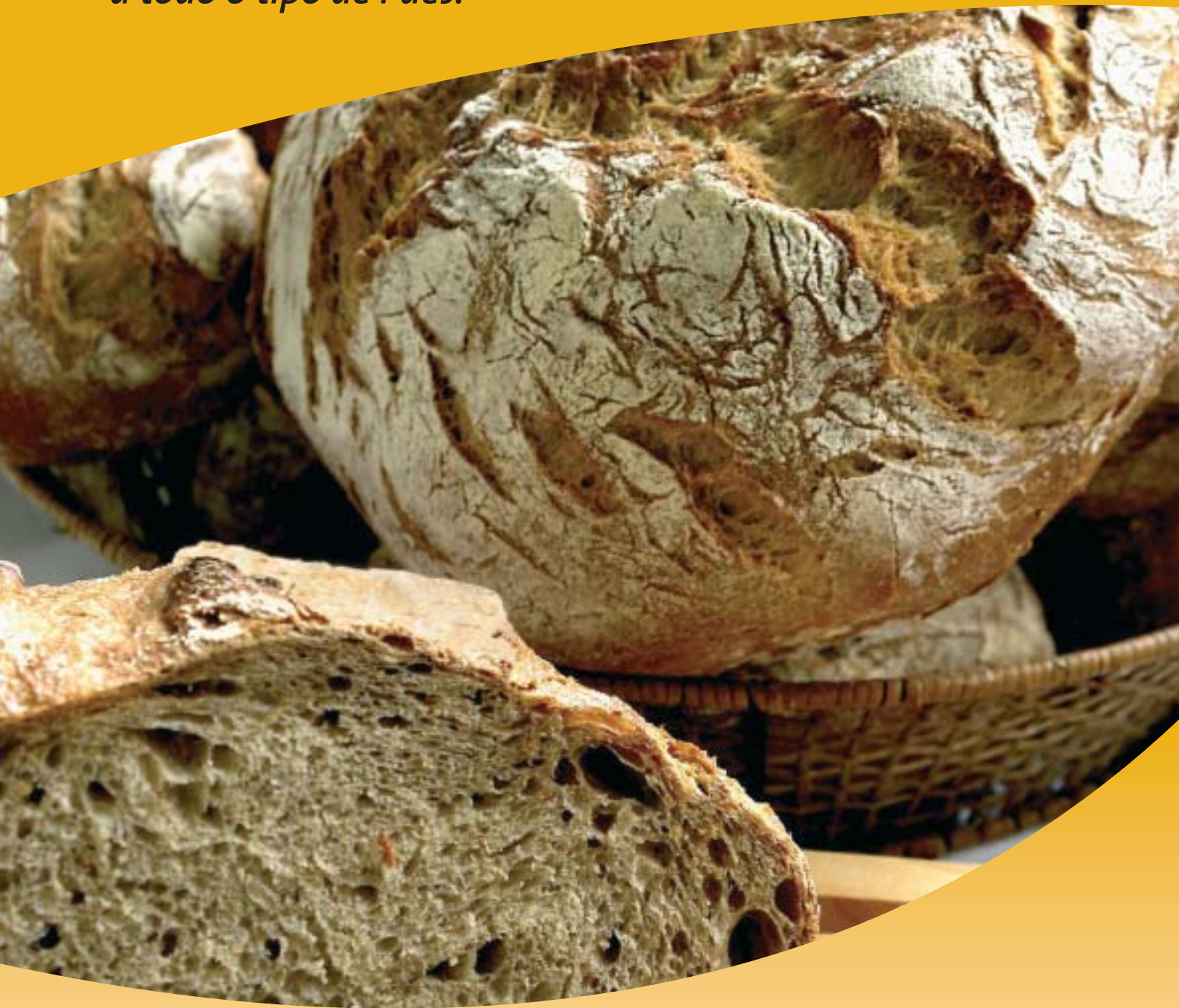


# Centex

*Concentrado para dar cor e aroma  
a todo o tipo de Pães.*



**CRE DIN**<sup>®</sup>

# Centex

**Aplicação:** Concentrado para dar cor e aroma a todo o tipo de Pães.

**Receita Base  
(pães grandes):**

Farinha de trigo	1 kg	15 kg
CENTEX	100 g	1,500 Kg
Levedura ÓPTIMA PADARIA	20 g	240 g
ou Levedura fresca	50 g	700 g
Sal	22 g	360 g
Água	715 g	10,800 kg

**Procedimento:**

1. Amassadura: 15 min. em amassadeira espiral.  
5 min. em 1.<sup>a</sup> velocidade.
2. Temperatura da massa: 26°C - 27°C.
3. Descanso: aprox. 15 min. após a amassadura.
4. Pesar peças com aprox. 500 g.
5. Deixar descansar mais 15 min.
6. Formar as peças.
7. Deixar levedar aprox. 40 min. Estufa com 30°C e 70% humidade.
8. Enfarinhar antes de entrar para o forno.
9. Cozer a 240°C no tecto e 210 no lar. Baixar para 200°C.
10. Vapor na inserção.
11. Tempo de cozedura: aprox. 45 min.

**Receita Base  
(pães pequenos):**

Farinha de trigo	1 kg	15 kg
CENTEX	100 g	1,500 Kg
Levedura ÓPTIMA PADARIA	20 g	240 g
ou Levedura fresca	50 g	700 g
Sal	22 g	360 g
Água	990 g	14,850 g

**Procedimento:**

1. Iniciar amassadura com 60% da água, juntando a restante aos poucos.
2. Tempo de amassadura: 25 min. em amassadeira espiral.  
10 min. em 1.<sup>a</sup> velocidade.  
15 min. em 2.<sup>a</sup> velocidade.
3. Temperatura da massa: 26°C - 27°C.
4. Descanso: aprox. 45 min. após a amassadura.
5. Pesar empelos com aprox. 3 Kg.
6. Dividir e formar as peças.
7. Enfarinhar e deixar levedar:  
na estufa com 35°C e 30% humidade durante aprox. 30 min.  
ou à temperatura ambiente durante aprox. 60 a 75 min.
8. Cozer a 240°C no tecto e 210 no lar. Baixar para 200°C.
9. Vapor na inserção.
10. Tempo de cozedura: aprox. 35 min.

CENTEX pode ser aplicado a 10% ou em percentagens inferiores em função dos resultados desejados. Todas as variações são possíveis quando o objectivo de CENTEX é dar a cada profissional a possibilidade de se diferenciar dos seus concorrentes pela qualidade e originalidade dos seus produtos.

