

PM Plus

Emulsificante para pães

Pode ser utilizado em todos os tipos de pães, bolos e outras preparações fermentadas ou não.



Os principais benefícios são:

- Aumentam maciez.
- Aumentam o volume da massa.
- Diminuem tempo de mistura.
- Uniformizam o miolo evitando buracos.
- Diminuem casca e a tornam mais macias.
- Aumentam durabilidade e vida de prateleira
- Eliminam o uso de ovos, leite e margarina nas massas doces e semi doces.

PRIMO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS LTDA
Av. Adhemar Pereira de Barros, 601 Chacaras Rurais - Cep 12.328-300 - Jacareí - SP
CNPJ: 00.783.615 / 0001-31

Tel / WhatsApp: (12) 997436768

Receitas

Pão Doce:

- 10 kg de farinha de trigo
- 400 g de PM PLUS
- 2 kg de açúcar
- 100 g de sal
- 120 g de melhorador SP Super
- 600 g de fermento fresco
- 4,5 litros de água

Pão Hot Dog ou Hamburguer:

- 10 kg de farinha de trigo
- 300 g de PM PLUS
- 800 g de açúcar
- 100 g de sal
- 120 g de melhorador SP Super
- 500 g de fermento fresco
- 4,5 litros de água

Obs. Misturar bem os ingredientes secos primeiro
