

BREVETTATO

Materpro

COME SI USA MATERPRO®?

In cucina ci sono molte variabili nella ricetta, nelle tecniche di realizzazione e nelle capacità di chi le mette in opera.

In generale Materpro® si utilizza nel modo sottoindicato:

Lievitazione diretta o con pre-impasto:

	MATERPRO®	LIEVITO DI BIRA FRESCO
SU 1KG DI FARINA	5%	0,20%
	10%	0,40%
	15%	0,60%

Impasto madre:

	MATERPRO®	RINFRESCHI MADRE
PERCENTUALE SUL PESO DELL'ACQUA	30%	Se si esegue 1 rinfresco prima della produzione
	15%	Se si eseguono 2 rinfreschi prima della produzione
	10%	Se si eseguono 3 rinfreschi prima della produzione

NOTE UTILI

Se si usa il lievito di birra secco dividere per 3 il valore ottenuto per il lievito di birra fresco. Il riposo iniziale che sia in massa o ad impasto formato va sempre inizialmente fatto avviare a temperature calde superiori a 22°C fino ad inizio lievitazione

probiotiq

alimenta la tua salute

Probiotiq® è la divisione di QUILID S.r.l. che si occupa di Ricerca & Sviluppo in ambito alimentare, svolgendo studi sui microrganismi probiotici e lattici per ottenere nuovi prodotti naturali più sani e nutrienti.

Probiotiq® e Materpro® sono marchi in licenza a QUILID S.r.l.



Qualcosa non va? **Contattaci!**

L'utilizzo di Materpro® porta miglioramenti tangibili nel prodotto finito, **se nel provarlo non sei riuscito ad ottenerli non disperare!**

Scrivi una mail a commerciale@probiotiq.it o **contatta il tuo commerciale** ti verrà affidato un tecnico specializzato che si dedicherà al **raggiungimento dei tuoi obiettivi.**

BREVETTATO

Materpro



Confronto tra tipologie di impasto e preimpasto:

LIEVITAZIONE CON SACAROMICES	SACAROMICES + LIEVITO MADRE SECCO	PASTA MADRE	FERMENTI LATTICI VIVI MATERPRO®
FARINA	FARINA	FARINA	FARINA
ACQUA	ACQUA	ACQUA	ACQUA
LIEVITO DI BIRRA	LIEVITO DI BIRRA	PASTA MADRE	FERMENTI LATTICI VIVI
	LIEVITO MADRE SECCO (ENZIMI, AROMI)		LIEVITO DI BIRRA
DIGERIBILITÀ			
BASSA	BASSA	MEDIA	ALTA
ESALTA IL GUSTO NATURALE DEGLI INGREDIENTI			
NO	NO	SI	SI
FERMENTAZIONE LATTICA STABILE			
NO	NO	NO	SI
TEMPISTICHE DI PRODUZIONE IN ORE			
CIRCA 6-8	CIRCA 6-8	CIRCA 4-6 H	CIRCA 3-5 H
DURATA DELL'IMPASTO			
2-3 GG	2-3 GG	3-4 GG	6-10 GG

probiotiq
alimenta la tua salute

Probiotiq® è la divisione di QUILID S.r.l. che si occupa di Ricerca & Sviluppo in ambito alimentare, svolgendo studi sui microrganismi probiotici e lattici per ottenere nuovi prodotti naturali più sani e nutrienti.

Probiotiq® e Materpro® sono marchi in licenza a QUILID S.r.l.



Non ci credi? Provalo subito!



Contattaci per ordinare Materpro®
Scrivi una mail a commerciale@probiotiq.it
Vai sul sito: www.probiotiq.it



Cercaci sui social per maggiori informazioni,
video e testimonianze di chi l'ha già provato.