

## **SWEET SYMPHONY**

**Categoria : LIEVITATI**

**Pubblicato da Achille in 28-9-2008**

Â Â Â **SWEET SYMPHONY**PREPARATO PER PRODOTTI DOLCIARI LIEVITATIÂ *Codice prodotto:Â 6302 Dose di impiego:Â Base stabilizzata. Caratteristiche:Â SWEET SYMPHONYÂ* Â una preparato enzimaticamente stabilizzata, con aggiunta di lievito madre attivo da Paste Acide (il cosiddetto Â«Lievito NaturaleÂ»), studiata per la produzione di qualunque tipo di prodotto lievitato, specialmente per prodotti da pasticceria. **SemplicitÃ e garanzia di un ottimo prodotto finito sono le sue caratteristiche salienti.** *Utilizzo:Â Panificazione: Pane speciale dolce, all'uvetta, noci, ecc. in tutte le pezzature. Pasticceria: Croissant, Cornetti, Panettoni, Pandori, Colombe, ecc. anche con ricette proprie. ConservabilitÃ :Â 24 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo:Â Sacco carta da kg. 15. Per video tutorial esemplificativi premi sui seguenti link:* <https://www.youtube.com/watch?v=PGtqbYEqJpA> Â -Â Â *Â focaccia* <https://www.youtube.com/watch?v=w--d5z20dBE> Â -Â Â *Â brioche*