

# Luxe Kleinbroodverbeteraars

## Pasta

Receptuur per 1000g bloem

**PANEX** is een begrip in de markt van de fijnegebak verbeteraars. Dit basisproduct, dat gedoseerd wordt aan 15% op het bloemgewicht, heeft zijn sterke reputatie o.a. Opgebouwd door de onevenaarbare vershouding en het fijne, bakstabile boter-aroma.

Voor Belgische sandwiches wordt dit product nog aangevuld met 5 tot 10% suiker en eventueel met 5% margarine of boter. Zowat alle fijnegebak (sandwiches, rozijnenbrood, brioches, boules, suissen, donuts, ...) kan met Panex gemaakt worden.

Voorbeeld recept : Berlijnse bollen

Verbeteraar	Water	Gist	Zout	Suiker	Margarine	Ei
150 g	300-400 g	60-70 g	17 g (B) 18 g (NL)	25-55 g	100 g	100-200 g
<b>Spiraalkneder</b>						
<b>Traag</b>			<b>Snel</b>			
2 min.			6-7 min.			
<b>Voorrijs</b>			15 min.			
<b>Opbollen</b>						
<b>Bolrijs</b>			15 min.			
<b>Opmaken</b>						
<b>Narijs</b>			50-60 min.			
Na 15-20 min. lichtjes aandrukken en omdraaien						
<b>Bakken</b>			8 min. op 180 °C			
Frituurvet – bij voorkeur 2x omdraaien tijdens bakken						

**RAMSES** is een geconcentreerde sandwichverbeteraar die gedoseerd wordt aan 10% op het bloemgewicht. Kenmerkend zijn de flinke werking, de goede verwerkbaarheid via remrijs en diepvries van de ongerezen deegstukjes en natuurlijk de wollige structuur en de uitmuntende vershouding. Voor Belgische sandwiches wordt 5-10% suiker toegevoegd. Leent zich ook prima voor zogenaamde ongesuikerde sandwiches. Hamburgerbroodjes zijn ook een typische toepassing.

Voorbeeld recept : sandwiches

Verbeteraar	Water	Gist	Zout	Suiker
100 g	520-550 g	60-80 g	17 g (B)–18 g (NL)	50 g

## Poeders

**PRIMAX** is het toproduct voor de Belgische sandwiches. De accenten zijn een fijn boteraroma, mooie gele kruimkleur en malsheid eerder dan volume. Primax bevat meer suiker dan de pastavormige variant, Panex. Er hoeft slechts 0-5% suiker toegevoegd te worden. Zowat alle fijnegebak (sandwiches, rozijnenbrood, brioches, boules, suissen, donuts, ...) Kan met Primax gemaakt worden.

Voorbeeld recept : sandwiches

Verbeteraar	Water	Gist	Zout	Suiker	Margarine	Ei
150 g	550-570 g	60-80 g	17 g (B) 18 g (NL)	0-50 g	50-100 g	0-50 g

**VLAAIENPOEDER** is ontwikkeld voor Limburgse Vlaaien van gerezen deeg. Het poeder wordt gedoseerd aan 20% en bevat al wat nodig is om een heerlijke vlaai te maken. Zout hoeft niet meer toegevoegd te worden aan het deeg. Een dosering van 12,5% olie is wel nog nodig.

Verbeteraar	Water	Gist	Zout	Olie
200 g	370 g	40 g	geen	125 g
<b>Spiraalkneder</b>				
<b>Traag</b>			<b>Snel</b>	
2 min.			4 min.	
<b>Voorrijs</b>			12 min.	
<b>Afwegen</b>				
<b>Bolrijs</b>			15 min.	
<b>Uitrollen tot 3 mm</b>				
<b>Narijs</b>			70 min.	
<b>Bakken</b>			12 min. op 230 °C	
<b>Doreren voor het inoven</b>				

