

# Tegral Soft'r Forma

Para as suas especialidades  
de pão fofo



## Pão de Forma

O **Tegral Soft'r Forma** é um produto completo que permite elaborar Pão de forma, Pão de Hambúrguer e Pão de Cachorro com uma miga muito fofo e suave, fácil de trincar e com uma durabilidade de 8 dias\*.

Vantagens do **Tegral Soft'r Forma**:

Para o Produtor:

- Redução do número de ingredientes na receita não é necessário adicionar, gordura nem soluções de frescura;
- Facilidade e rapidez na execução da receita;
- Excelente Volume;
- Maior Durabilidade se devidamente embalado (8 dias);
- Regularidade final nas especialidades elaboradas.

Para o Consumidor:

- Sabor autêntico de uma receita tradicional;
- Miga muito Fofo e Suave devido à tecnologia Soft'r;
- Fácil de Trincar.

\*Se devidamente embalado, e tendo em conta as receitas elaboradas.

### Aplicação:

<b>Tegral Soft'r Forma</b>	1kg (100%)
<b>Água</b>	+/- 530g (53%)
<b>Levedura Okedo Vermelha</b>	15g (1,5%)

### Modo de operar:

Amassar ±2 minutos em 1ª Velocidade;  
Amassar ±8 minutos em segunda velocidade;  
Temperatura da massa de ±24°C;  
Tempo de Repouso de 10 minutos;  
Dividir a massas em unidades de ±750g para colocar em formas de 35x10x10cm dando o formato respetivo;  
Fermentação entre 80 a 90 minutos;  
Forno entre 190°C a 200°C ;  
Tempo entre 30 a 35 minutos.



## Pão de Hambúrguer



## Pão de Cachorro

### Aplicação:

<b>Tegral Soft'r Forma</b>	1kg (100%)
<b>Água</b>	+/- 530g (53%)
<b>Levedura Okedo Vermelha</b>	15g (1,5%)

### Modo de operar:

Amassar ±2 minutos em 1ª Velocidade;  
Amassar ±8 minutos em segunda velocidade;  
Temperatura da massa de ±24°C;  
Tempo de Repouso de ±10 minutos;  
Dividir a massas em unidades de ±80g para pão de Hambúrguer, dar o formato respetivo e poderá decorar com sementes de Sésamo a gosto;  
Fermentação entre 60 a 80 minutos;  
Forno entre 210°C a 220°C ;  
Tempo entre 10 a 12 minutos.

### Aplicação:

<b>Tegral Soft'r Forma</b>	1kg (100%)
<b>Água</b>	+/- 530g (53%)
<b>Levedura Okedo Vermelha</b>	15g (1,5%)

### Modo de operar:

Amassar ±2 minutos em 1ª Velocidade;  
Amassar ±8 minutos em segunda velocidade;  
Temperatura da massa de ±24°C;  
Tempo de Repouso de ±10 minutos;  
Dividir a massas em unidades de ±80g para pão de Cachorro, dar o formato respetivo e Fermentação entre 60 a 80 minutos;  
Forno entre 210°C a 220°C ;  
Tempo entre 10 a 12 minutos.