

PAN FRANCÉS elaborado con: VENUS, SUPERVENUS y Especial p/ PAN FRANCÉS							
DEFECTO	SOLUCIONES						
	Exceso de Punto	Exceso De vapor	Poco amasado	Temper. de agua	Poco aditivo	Mala distribución de productos secos	Producción en mal estado. Tendillos sucios
Pan con poco desarrollo y pesado	X	X	X	X			
Se baja al cortarlo	X				X		
Pan manchado						X	X
Pan agrio o con olor							X

Pre Mezcla para elaborar: PIZZA					
DEFECTO	SOLUCIONES				
	Falta de amasado	Poco Punto	Exceso de aceite en el molde	Falta de agua	Falta de descanso
Falta de desarrollo	X	X			
Ojos en la base			X		
Se encoge en el molde	X			X	X

Pre Mezcla para elaborar: PAN DE VIENA						
DEFECTO	SOLUCIONES					
	Falta de amasado	Falta de sobado	Exceso de harina en el sobado	Falta de vapor y/o cocción	Pasado De Punto	Baja temperatura de horno
Se despega la corteza			X			
Se arruga la corteza				X		
No Desarrolla	X	X				
Miga con ojos grandes		X			X	
Falta de Color				X		X
Se cae en el horno					X	

Pre Mezcla para elaborar – PAN DULCE										
DEFECTO	SOLUCIONES									
	Falta de vapor	Falta de amasado	Falta de agua	Exceso de frutas	Falta de descanso	Exceso de levadura	Falta de masa en el molde	Exceso de temperatura en la masa (por el agua)	Exceso de antimoho	Mala distribución de la levadura
No desarrolla en el horno.	X	X	X	X				X	X	
Se desgrana la miga.		X	X						X	
Se raja la corteza					X					
Aparecen "ojos" grandes en la miga						X	X			X

Pre Mezcla para elaborar: PAN DE MIGA

DEFECTO	SOLUCIONES							
	Falta de amasado	Poca cantidad de masa	Falta de agua	Mal amasado	Baja temperatura de Estufa	Exceso de conservación	Mala desgacificación	Falta de cocción o Baja temperatura
No llena el molde	X	X	X					
Miga c/betas apelmazadas	X		X					
Miga c/ojos grandes		X		X			X	
Tarda en Levantar	X				X	X		
Miga Oscura	X		X					
Molde Chupado		X						X

Pre Mezcla para elaborar: PAN CON SALVADO

DEFECTO	SOLUCIONES							
	Baja temperatura de Estufa	Exceso de temperatura en la masa (por el agua utilizada)	Falta de agua	Exceso de amasado	Mala conservación de las bolsas	Exceso de fermentación (punto)	Falta de vapor	Falta de sobado
No desarrolla en el horno.	X	X	X				X	X
Se baja en el horno.	X			X		X		X
Toma gusto agrio. (*)					X			

(*) Tener en cuenta que este producto, al contener cáscara de salvado, es más propenso a enranciarse que cualquier otro, sino se conserva lejos del calor y la humedad.

Pre Mezcla para elaborar: FACTURAS DULCES

SOLUCIONES									
DEFECTO	Falta de cocción	Exceso de margarina en el hojaldre	Exceso de crema o dulce en las piezas	Exceso de temperatura en la masa (por el agua utilizada)	Masa muy dura (poca cantidad de agua)	Exceso de agua en la margarina (mala calidad)	Pocas vueltas de hojaldre	Poco descanso entre las vueltas de hojaldre	En caso de usar cámara de frío, para fermentar, llevar a temperatura ambiente
Se baja en el horno.	X	X	X	X					
Se abren las puntas de las medialunas.					X				
No hojaldra bien.						X	X	X	X