

# MATER<sup>®</sup> PRO P

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

## UTILIZZO MATERPRO P

SU 1 KG. DI FARINA		
% lievito su farina	gr. di lievito fresco	grammi di Materpro <sup>®</sup> P
0,1	1	20
0,2	2	30
0,3	3	40
0,4	4	50
*0,5	5	60
0,6	6	70
0,7	7	80
0,8	8	90
0,9	9	100
1	10	120
1,1	11	130
1,2	12	140
1,3	13	150
1,4	14	160
1,5	15	170
1,6	16	180
1,7	17	190
1,8	18	200
1,9	19	210
2	20	220
2,1	21	230
2,2	22	235
2,3	23	240
2,4	24	245
2,5	25	250
2,6	26	260
2,7	27	270
2,8	28	285
2,9	29	290
3	30	300

Materpro<sup>®</sup> P garantisce la fermentazione lattica nei prodotti lievitati e non lievitati.

Consigliamo Materpro<sup>®</sup> P nei prodotti di pasticceria a lievitazione chimico, fisica e per la produzione di creme cotte e fredde.

Usa le tabelle di utilizzo per il corretto dosaggio di Materpro<sup>®</sup> P.

Materpro<sup>®</sup> è perfetto nei prodotti come: pasta sfoglia, pasta fresca, pan di spagna, pasta frolla, bignè, biscotti, creme, marmellate etc..

## MATERPRO P NEI PRODOTTI A LIEVITAZIONE CHIMICA O FISICA

Prodotto	gr. di Materpro <sup>®</sup> P	su:
Pasta sfoglia	100*	Kg. di farina
Torte con lievito chimico	100*	Kg. di farina
Pan di spagna	100*	Kg. di farina
Creme fredde	100*	litro di latte
Crema pasticcera	100*	litro di latte
Marmellata	30	su Kg. di prodotto

\* in sostituzione (es. se la ricetta prevede 1 litro di liquidi inserire 900 ml di liquidi e 100 g di Materpro / se prevede 2 litri di liquidi inserire 1,8 l di liquidi e 200 g di Materpro P etc...)