

REIVINDICACIONES

1. Una combinación, caracterizada porque consiste en una alfa-amilasa (EC 3.2.1.1), que es termolábil y con actividad en un rango de 30 °C a 65 °C, una amiloglucosidasa (EC 3.2.1.3), que es termoestable y tiene una actividad óptima entre 60°C y 65 °C, y una amilasa maltogénica (EC 3.2.1.133), que tiene una óptima actividad en un rango de 50 °C a 75 °C, y en donde la alfa-amilasa termolábil, la amiloglucosidasa termoestable y la amilasa maltogénica están presentes en proporciones correspondientes a
 - de 20 a 48 FAU o de 28 a 40 FAU de la alfa-amilasa termolábil,
 - de 578 a 1650 AGU o de 660 a 1650 AGU de la amiloglucosidasa termoestable, y
 - de 500 a 2500 MANU o de 1.000 a 2.500 MANU de la amilasa maltogénica.
2. La combinación de la Reivindicación 1, caracterizada por que comprende, además, maltodextrinas, polidextrosa o inulinas.
3. Un proceso para producir un producto de panadería, caracterizado porque comprende los pasos de:
 - i) mezclar harina con un contenido de almidón dañado de 5% o más en peso con una combinación definida en cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 2; levadura; y agua para obtener una masa,
 - ii) fermentar la masa,
 - iii) hornear la masa a una temperatura en un rango de 180 °C a 250 °C.
4. El proceso de la Reivindicación 3, caracterizado por que comprende los pasos de:
 - i) mezclar harina con un contenido de almidón dañado de 5% o más en peso con una combinación definida en cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 2; levadura; y agua para obtener una masa,
 - ii) fermentar la masa,
 - iii) darle a la masa una forma deseada,
 - iv) congelar el producto sin hornear a una temperatura en un rango de -35 °C a -45 °C durante un período de tiempo de 15 minutos a 30 minutos, seguido de congelación a -18 °C, y
 - v) pre-hornear u hornear la masa con la forma, a una temperatura en un rango de 180 °C a 250 °C.
5. El proceso de la Reivindicación 3, caracterizado porque comprende los pasos de:

i) mezclar harina con un contenido de almidón dañado de 5% o más en peso con una combinación definida en cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 2; levadura; y agua para obtener una masa,

ii) fermentar la masa,

iii) darle a la masa una forma deseada,

iv) congelar el producto sin hornear a una temperatura en un rango de -35 °C a -45 °C durante un período de tiempo de 15 minutos a 30 minutos, seguido de congelación a -18 °C, y

v) pre-hornear u hornear la masa con la forma dada, a una temperatura en un rango de 180 °C a 250 °C.

6. El proceso de la Reivindicación 3, caracterizado porque comprende los pasos de:

i) mezclar harina con un contenido de almidón dañado de 5% o más en peso con una combinación definida en cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 2; levadura; y agua para obtener una masa,

ii) fermentar la masa,

iii) darle a la masa una forma deseada,

iv) congelar el producto sin hornear a una temperatura en un rango de -35 °C a -45 °C durante un período de tiempo de 15 minutos a 30 minutos, seguido de congelación a -18 °C,

v) pre-hornear la masa con la forma dada, a una temperatura en un rango de 180 °C a 250 °C, y

vi) congelar el producto pre-horneado a una temperatura en un rango de -35 °C a -45 °C por un período de tiempo de 15 minutos 30 minutos, seguido de congelación a -18 °C.

7. El proceso de la Reivindicación 3, caracterizado porque comprende los pasos de:

i) mezclar harina con un contenido de almidón dañado de 5% o más en peso con una combinación definida en cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 2; levadura; y agua para obtener una masa,

ii) fermentar la masa,

iii) darle a la masa una forma deseada,

iv) congelar el producto sin hornear a una temperatura en un rango de -35 °C a -45 °C durante un período de tiempo de 15 minutos a 30 minutos, seguido de congelación a -18 °C, y

v) hornear la masa con la forma dada, a una temperatura en un rango de 180 °C

a 250 °C.

8. El proceso de la Reivindicación 3, caracterizado porque comprende los pasos de:

- i) mezclar harina con un contenido de almidón dañado de 5% o más en peso con una combinación definida en cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 2; levadura; y agua para obtener una masa,
- ii) fermentar la masa,
- iii) darle a la masa una forma deseada,
- iv) congelar el producto sin hornear a una temperatura en un rango de -35 °C a -45 °C durante un período de tiempo de 15 minutos a 30 minutos, seguido de congelación a -18 °C, y
- v) pre-hornear u hornear la masa con la forma dada a una temperatura en un rango de 180 °C a 250 °C.

9. El proceso de la Reivindicación 3, caracterizado porque comprende los pasos de:

- i) mezclar harina con un contenido de almidón dañado de 5% o más en peso con una combinación definida en cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 2; levadura; y agua para obtener una masa,
- ii) fermentar la masa,
- iii) darle a la masa una forma deseada,
- iv) congelar el producto sin hornear a una temperatura en un rango de -35 °C a -45 °C durante un período de tiempo de 15 minutos a 30 minutos, seguido de congelación a -18 °C, y
- v) pre-hornear u hornear la masa con la forma dada, a una temperatura en un rango de 180 °C a 250 °C.