



dynamil

- ✓ **ekonomiczny w stosowaniu**
- ✓ **poprawia objętość i stabilizuje ciasto podczas całego procesu wytwarzania pieczywa**

POLEPSZACZ

SREBRNY

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego
i pszenno-żytniego*

Dynamil Srebrny to polepszacz przeznaczony do pieczywa pszennego i pszenno-żytniego z przewagą mąk pszennych. Szczególnie polecany do tradycyjnych bułek pszennych. Użycie polepszacza Srebrnego gwarantuje równomierny rozrost kęsów oraz gwarancję stabilności ciasta na każdym etapie produkcji. Zapewnia wysoką jakość produktu gotowego wytwarzanego zarówno metodami tradycyjnymi, jak i nowoczesnymi. Doskonałe połączenie jakości wypieku z ekonomicznością oraz uniwersalnością stosowania.

SPOSÓB STOSOWANIA

0,3 – 0,5% w stosunku do mąki, czyli 0,3 – 0,5 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio przed mieszeniem).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

Worek 25 kg

UWAGA: Produkt zawiera gluten. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.


LESAFFRE



dynamil

Doskonałe połączenie jakości z uniwersalnością stosowania.

- ✓ *usprawnia obróbkę ręczną i maszynową ciasta*
- ✓ *zapewnia wysoką jakość produktu gotowego wytwarzanego zarówno metodami tradycyjnym, jak i nowoczesnymi.*
- ✓ *ekonomiczny w użyciu*
- ✓ *gwarantuje równomierny rozrost*
- ✓ *naturalny skład*
- ✓ *zapewnia równomierny wypiek i równomierny mięksiz*

**BAKING
CENTER™**

Nasi technicy z Baking Center™ są do Twojej dyspozycji, aby pomóc Ci w pełni korzystać z naszych produktów. Nie wahaj się zadzwonić do nich.

Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
www.lesaffre.pl

SREBRNY

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego
i pszenno-żytniego*



POLEPSZACZ

RECEPTURY

pieczywo pszenne

pieczywo pszenno-żytnie

Mąka pszenna	1 000 g	Mąka pszenne 750	700 g
Woda	500 - 550 g	Mąka żytnia 720	300 g
Drożdże	40 g	Woda	600 - 650 g
Sól	20 g	Drożdże	30 g
Margaryna	10 g	Sól	20 g
Cukier	10 g	Srebrny	3 - 5 g
Srebrny	3 - 5 g		

Wytwarzanie:

Ciasto wymieszać do normalnej konsystencji. Pozostawić do wstępnej fermentacji na stole – 15 minut. Podzielić ciasto do żądanej gramatury, uformować. Fermentować przez około 45-60 minut w 35° C i wilgotności powietrza 70-80%. Wypiekać przez 12-15 minut w 180-200° C z zaparowaniem.

Wytwarzanie:

Ciasto wymieszać do normalnej konsystencji. Pozostawić do wstępnej fermentacji na stole – 15-30 minut. Podzielić ciasto do żądanej gramatury, uformować. Fermentować przez około 40-50 minut w 35° C i wilgotności powietrza 70-80%. Wypiekać przez 30-40 minut w 220° C z zaparowaniem.




LESAFFRE