



magimix



- ✓ **do produkcji pieczywa metodą fermentacji kontrolowanej i odroczonej**
- ✓ **stabilizuje strukturę ciasta**

POLEPSZACZ

CONTROL

POLEPSZACZ

*do odroczonego
wypieku pieczywa*

Magimix Control to unikalny polepszacz przeznaczony do produkcji drobnego pieczywa pszennego zarówno metodą fermentacji kontrolowanej, jak i mrożenia kęsów ciasta. Idealny również do produkcji bezpośredniej. Magimix Control jest wielofunkcyjny: można go używać do procesu fermentacji odroczonej-kontrolowanej (ciasto schłodzone do temp. 0 - 2°C) lub zablokowanej (ciasto zamrożone). Polepszacz może być także stosowany do produkcji pieczywa pszennego i mieszanego metodą bezpośrednią, klasyczną. Magimix Control to nowoczesne rozwiązanie, rekomendowane dla piekarzy, które chcą zaoferować swoim klientom świeże pieczywo przez cały dzień.

SPOSÓB STOSOWANIA

2 - 3% w stosunku do mąki, czyli 2 - 3 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

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

OPAKOWANIE

Karton 17,5 kg

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


LESAFFRE



magimix

Nowoczesne rozwiązanie,
rekomendowane dla
piekarń, które chcą
oferować swoim
klientom świeże
pieczywo przez cały
dzień.

- ✓ *Wielofunkcyjny: można go używać do procesu fermentacji odroczonej-kontrolowanej (ciasto schłodzone do temp. 0 - 2°C) lub zablokowanej (ciasto zamrożone).*
- ✓ *Stabilizuje ciasto w całym procesie produkcyjnym*
- ✓ *Reguluje aktywność fermentacyjną drożdży podczas końcowego rozrostu*
- ✓ *Gwarantuje dużą objętość finalnego produktu*
- ✓ *Zapewnia wyraźne nacięcia*
- ✓ *Zapobiega powstawaniu pęcherzyków na skórce podczas wypieku*
- ✓ *Wpływa na złocistą i chrupiącą skórę gotowych wyrobów*
- ✓ *Zapewnia świeżość wyrobów po wypieku*

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

CONTROL

P O L E P S Z A C Z
do odroczonego wypieku pieczywa



POLEPSZACZ

RECEPTURY

Prowadzenie ciasta metodą fermentacji kontrolowanej

Mąka pszenna typ 500	100 kg
Drożdże	1-2 kg
Sól	2 kg
Polepszacz Control	2-3 kg
Woda	52 kg
RAZEM:	157-159 kg

Miesienie: 5+3 mieszadło spiralne · Temperatura ciasta: 22-25 °C · Relaksacja ciasta: 5-10' · Dzielenie, formowanie: wedle potrzeb · Temperatura schładzania kęsów ciasta: -5°C · Czas schładzania kęsów ciasta: 50-60' · Temperatura magazynowania (fermentacji kontrolowanej): 0-4°C · Czas magazynowania (fermentacji kontrolowanej): wedle potrzeb, zalecamy nie więcej niż 24h · Temperatura „wybudzania” ciasta (fermentacji końcowej): 20°C, wilgotność względna powietrza około 70% · Czas „wybudzania” ciasta (fermentacji końcowej): 6-8h · Temperatura wypieku: 180-200°C – w zależności od gramatury pieczywa · Czas wypieku: 12-15' – w zależności od gramatury pieczywa.




LESAFFRE