



**magimix**



- ✓ **naturalny skład**
- ✓ **dobra tolerancja ciasta oraz równomierny rozrost**

POLEPSZACZ



# GRAFITOWY

## POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego i mieszanego  
z przewagą mąki pszennej*

Magimix Grafitowy to polepszacz przeznaczony do pieczywa pszennego. Szczególnie polecany do wszelkiego rodzaju bułek, zwłaszcza kajerek, w których Magimix Grafitowy gwarantuje wyraźny znak. Dużym atutem polepszacza Magimix Grafitowy jest jego naturalny skład. Jego zastosowanie powoduje dobrą tolerancję ciasta na obróbkę oraz równomierny rozrost. Jego użycie pomaga uzyskać jasny i równomierny miękisz. Magimix Grafitowy zapewnia produkty o naturalnym smaku, zapachu ( bez obcych elementów) i równomiernym miękiszu.

### SPOSÓB STOSOWANIA

0,5% w stosunku do mąki, czyli 0,5 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. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.

  
**LESAFFRE**



**magimix**

## Wyrazisty smak wypiekanych bułek

- ✓ *Dedykowany do produkcji pieczywa w warunkach rzemieślniczych jak i na liniach technologicznych*
- ✓ *Poprawia tolerancję ciasta podczas całego procesu produkcji pieczywa*
- ✓ *Zapobiega szybkiemu starzeniu się ciasta podczas fermentacji*
- ✓ *Pomaga uzyskać równomierny i jasny miękiś*
- ✓ *Pomaga utrzymać wyraźne nacięcia*
- ✓ *Jest polepszaczem naturalnym, bez dodatków emulgatorów.*

### 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

# GRAFITOWY

## POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego i mieszanego  
z przewagą mąki pszennej*



POLEPSZACZ



### PRZYKŁADOWA RECEPTURA

Mąka pszenna	1 000 g
Drożdże	40 g
Sól	20 g
Tłuszcz	10 g
Cukier	10 g
Polepszacz Grafitowy	5 g
Woda	530 g
Razem	1 615 g

Miesienie: 3 minuty wolne obroty + 5 minut szybkie obroty  
Temperatura Ciasta: 26-27°C  
Odpoczynek ciasta: 15 minut  
Dzielenie, formowanie  
Główna fermentacja: 40-60 minut  
Czas wypieku: 12-15 minut  
Temperatura wypieku: 220-240°C

  
LESAFFRE