



**magimix**

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

POLEPSZACZ

# SREBRNY

## POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego  
i pszenno-żytniego*

Magimix Srebrny to polepszacz przeznaczony do pieczywa pszenne-go 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 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**

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

Mąka pszenna	1 000 g
Woda	500 - 550 g
Drożdże	40 g
Sól	20 g
Margaryna	10 g
Cukier	10 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.

#### pieczywo pszenno-żytnie

Mąka pszenne	750	700 g
Mąka żytnia	720	300 g
Woda		600 - 650 g
Drożdże		30 g
Sól		20 g
Srebrny		3 - 5 g

#### 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