



soft'N fresh®

- ✓ **znacznie wydłuża okres świeżości pieczywa**
- ✓ **zwiększa objętość wypieczonych bochenków**
- ✓ **naturalny skład polepszacza**

POLEPSZACZ



SOFT'N FRESH

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego, pszenno-
żytniego oraz ciast
drożdżowych*

Soft'N Fresh to innowacyjny, naturalny polepszacz z czystą etykietą. Soft'N Fresh® powstał w wyniku połączenia fachowej wiedzy i know-how Lesaffre. Użycie polepszacza Soft'N Fresh gwarantuje miękkość i świeżość wyrobom z ciasta pszennego, pszenno-żytniego, jak i drożdżowego. Przyzwyczajenia konsumpcyjne klientów zmieniają się. W chwili obecnej miękkość i świeżość są nieodłącznymi elementami wizerunku chleba. Warto wykorzystać szansę i zaważać o lojalność klienta oraz zdobycie nowych rynków! Soft'N Fresh daje tę możliwość.

SPOSÓB STOSOWANIA

1% w stosunku do mąki, czyli 1 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

Worek 25 kg

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


LESAFFRE



soft'N fresh®

SOFT'N FRESH POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego, pszenno-żytniego oraz
ciast drożdżowych*

Miękkość i świeżość na dłużej

Soft'N Fresh® umożliwia profesjonalistom piekarnictwa:

- ✓ **zapewnienie wyjątkowej miękkości i świeżości wyrobów (+7 dni)**
- ✓ **naturalny skład, bez „E”**
- ✓ **znaczną redukcję strat z powodu niesprzedanych wyrobów**
- ✓ **stabilizację procesu, poprawę tolerancji**
- ✓ **dobry rozrost pieczywa i jednolity mięksisz**
- ✓ **zdobywanie nowych, wcześniej nieosiągalnych rynków**

RECEPTURY

mąka pszenna typ 750	80 kg
mąka żytnia typ 720	20 kg
drożdże	3 kg
sól	2 kg
polepszacz	1 kg
kwas w płynie AS 200 L	3 kg
woda	62-65 kg
RAZEM	198-201 kg

Wszystkie składniki ciasta wymiesić do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 20 minut pod przykryciem. Po tym czasie ciasto uformować w pożądane kęsy i fermentować w temperaturze 33 - 35° C i wilgotności powietrza 85% przez około 45 - 50 minut. Następnie wypiekać z zaparowaniem pieca.

W celu przedłużenia świeżości pieczywa nie zrywać powietrza podczas wypieku.

Temperatura wypieku: 200-220°C

Czas wypieku: około 30 minut

BAKING CENTER™

Nasi technolodzy 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



POLEPSZACZ

