



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **wydłuża świeżość pieczywa**
- ✓ **gwarantuje dużą objętość i regularną strukturę miękkiszu**

CHLEB

TOP FRESH

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*przedłużający świeżość
pieczywa pszennego
i mieszanego*

Top Fresh to wysokiej jakości polepszacz piekarski, który znacząco wpływa na wydłużenie miękkości i świeżości pieczywa. Przeznaczony jest do pieczywa pszennego i mieszanego, w tym również do pieczywa paczkowanego. Szczególnie polecany do chleba typu „baltonowskiego”. Zastosowanie polepszacza Top Fresh wpływa pozytywnie na wodochłonność ciasta oraz na cały proces jego obróbki. Użycie polepszacza Top Fresh nie wpływa na smak i zapach wyrobów gotowych.

SPOSÓB STOSOWANIA

0,5-1 % w stosunku do mąki, czyli 0,5-1 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki 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, pochodne soi. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, sezamu.

LESAFFRE



Przedłuża świeżość pieczywa pszennego i mieszanego

Szczególnie polecany do chleba pszenno-żytniego typu „baltonowskiego”.

ZALETY

- ✓ wydłuża świeżość pieczywa
- ✓ nadaje dużą objętość i delikatny, równomierny miększ
- ✓ uniwersalny- do pieczywa pszennego i mieszanego
- ✓ ekonomiczny w stosowaniu
- ✓ zwiększa wodochłonność ciasta
- ✓ poprawia tolerancję na obróbkę
- ✓ stabilizuje ciasto podczas obróbki

Dzięki zastosowaniu Top Fresh zyskujemy 1 bochenek gotowego wyrobu więcej z 10 kg użytej mąki.

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.com.pl

TOP FRESH

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

przedłużający świeżość pieczywa pszennego i mieszanego



CHLEB

Przykładowa receptura

		Wytwarzanie:
Mąka pszena chlebowa	8 000 g	Ciasto mieszać mieszalną spiralną 3 minuty na wolnych obrotach i 5 minut na szybkich obrotach. Pozostawić do odpoczynku na 15 minut w temperaturze otoczenia. Podzielić w kęsy 580 gram i uformować. Fermentacja w 35°C i 70% wilgotności przez około 40-50 minut. Odpiek na piecu wsadowym w temperaturze około 220 stopni z zaparowaniem przez 27 minut. Nie otwierać luftów.
Mąka żytnia typ 720	2 000 g	
Ritesa	60 g	
Sól	200 g	
Drożdże	400 g	
TOP FRESH	100 g	
Woda	6 500 g	
RAZEM	17 260 g	

