POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Fermentacja odroczona

CONTROL

zapewnia przyrost objętości produktu gotowego

pomaga w obróbce maszynowej

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 Cotrol** to nowoczesne rozwiązanie, rekomendowane dla piekarń, które chcą zaoferować swoim klientom świeże pieczywo przez cały dzień.

Informacje praktyczne

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

Składniki
Mąka **pszenna**; glukoza; emulgatory: E472e, E471; **gluten pszenny**; stabilizatory: E450i, E341; substancja zagęszczająca: guma guar; słód **pszenny**; drożdże dezaktywowane; tłuszcz w proszku (olej palmowy, syrop glukozowy, białka **mleka**); środki do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy*.

*Enzymy w procesie obróbki termicznej zostają dezaktywowane, dlatego też nie pełnią żadnej funkcji technologicznej w gotowym, wypieczonym wyrobie. W związku z tym nie podlegają obowiązkowi dalszego znakowania.

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

Opakowanie
Worek 20 kg.

rozwiązania magimix
W celu ograniczenia czerstwienia pieczywa i związanej z nim retrogradacji skrobi, można użyć kilku aktywnych składników, do których należą enzymy, emulgatory, hydrokoloidy oraz substancje utrzymujące wilgoć. Mogą one być stosowane pojedynczo, jednak to ich połączenie w odpowiednich proporcjach jest najlepszym rozwiązaniem.

magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

MARKA LESAFFRE

F302230/02

Magimix zapewnia szeroką gamę polepszaczy do pieczywa

Magimix to niezwykle szeroka oraz innowacyjna oferta produktowa, będąca wynikiem pracy wielu zespołów formulatorów i technologów piekarstwa na wszystkich kontynentach. Nasz produkt nieustannie ewoluuje aby dotrzymywać kroku wszelkim zmianom oraz rozwojom procesów, które zachodzą w przemyśle: proces bezpośredni, powolna lub odroczona fermentacja, techniki mrożenia, itp.

Nowoczesne rozwiązanie, rekomendowane piekarniom, 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 skórkę gotowych wyrobów
- ✔ Zapewnia świeżość wyrobów po wypieku

Wszystkie nasze produkty można znaleźć na stronie:
lesaffre.pl

magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

30 lat doświadczenia w rozwijaniu polepszaczy do pieczywa firmy Lesaffre.

Magimix to najlepszy partner w codziennej pracy, któremu można zaufać, aby uzyskać w pełni bezpieczne oraz zdrowe produkty.

2024.07

MARKA LESAFFRE

Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) **418 82 80**, **www.lesaffre.pl**