

TRIAL THERMOTECH

BAKERY TRIAL

High quality powdered improver made with emulsifiers, sugars, enzymes and ascorbic acid. Specifically designed for industrial automated production of bread, pizza, focaccia, breadsticks, and pastry leavened products (croissants, brioches, krapfens). Specifically designed for production lines that use redarder proofers and imply freezing: it prevents bread crust to be spoiled by the formation of little dry bubbles. This product speeds up fermentation process and ensures a significant increase in volume, despite mechanical stress and vibrations. Moreover, it provides end products with golden-brown light crust and soft center with regular bubbles.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090613

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Senf

INFO

Beschreibung

Technologisches Hilfsmittel in Pulverform für die Herstellung von Brot und Hefegebäck unter Verwendung von Gärzellen und bei Produktionen, die das Tiefgefrieren vorsehen. TRIAL THERMOTECH löst das Problem der Blasenbildung auf der Brotkruste.

Denomination

Halbfertiges Produkt für Brot und Hefegebäck.



Extraordinary
made simple.

Directions for use

Die Dosierung beträgt 1 kg TRIAL THERMOTECH pro 100 kg Mehl.

Die Dosierung kann je nach Qualität des verwendeten Mehls und den verwendeten Rezepten und Verfahren auf bis zu 0,5 kg reduziert werden.

Wenn der Produktionsprozess hingegen das Tiefkühlen vorsieht, kann die Dosierung auf bis zu 1,5 % erhöht werden.

Die Verwendung von TRIAL THERMOTECH bietet folgende Vorteile:

- Außergewöhnlich hohe Volumina auch bei mechanischen Belastungen oder Vibrationen.
- Löst das Problem der Blasenbildung auf der Brotkruste.
- Verhindert das Ablösen der Kruste vom Brot, auch wenn dieses nach dem Einfrieren gebacken wird.
- Maximale Sicherheit bei der Herstellung und Korrektur von rheologischen Schwankungen des Mehls.
- Beseitigt Probleme, die durch unerwartete Temperaturschwankungen und Komplikationen während der Produktionsprozesse entstehen.
- Verlängert die Haltbarkeit der Endprodukte.

Gemäß den geltenden Vorschriften zur Kennzeichnung von Produkten für den Endverbraucher reicht es aus, unter den Zutaten „Emulgatoren E472e und E471“ anzugeben (Gesetzesdekret Nr. 109 vom 27. Januar 1992, Art. 7).



**Extraordinary
made simple.**