

LECIDOR

PANADERÍA

LECIDOR

Mejorador de masa elaborado con harina de cereales malteados, lecitina, enzimas y ácido ascórbico. Funciona a la perfección con maquinaria de producción a gran escala. Gracias a su fórmula especial, LECIDOR está diseñado específicamente para masas destinadas a la congelación: ayuda a mantener su calidad inalterada durante la distribución en la cadena de frío. Muy útil en la elaboración de pan, pizza, focaccia, palitos de pan y productos de pastelería fermentados (croissants, brioches, krapfens).



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 01070084

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

INFO

Descrizione

mejorador en polvo a base de lecitina y enzimas, especialmente adecuado para masas de fermentación controlada.

Denomination

semielaborado para productos con levadura para horno.

Directions for use



Extraordinary
made simple.

la dosis máxima de uso es de 1 kg de LECIDOR por quintal de harina, que se añade directamente en el momento de la mezcla. LECIDOR se puede añadir a las masas directas, a las bigas o a las masas de larga fermentación. La dosis de uso se puede reducir según los tipos de masa y los procedimientos adoptados.

Se recomienda el uso de agua helada (1-4 °C) en la preparación de masas destinadas a la fermentación controlada.

BENEFICIOS:

LECIDOR, gracias al alto contenido de lecitina de girasol, es particularmente adecuado para la mejora de las masas a refrigerar, ya que:

- refuerza la estructura glutínica
- mejora la maquinabilidad de las masas
- mejora la capacidad de retención del gas y las tolerancias de fermentación
- optimiza la emulsión de las grasas añadidas en las masas
- aumenta el volumen de los productos
- mejora la friabilidad y la vida útil



**Extraordinary
made simple.**