

TERMOTECNOLOGÍA DE PRUEBA

PANADERÍA

ENSAYO

Mejorador en polvo de alta calidad, elaborado con emulsionantes, azúcares, enzimas y ácido ascórbico. Diseñado específicamente para la producción industrial automatizada de pan, pizza, focaccia, palitos de pan y productos de pastelería fermentados (croissants, brioches, krapfens). Especialmente indicado para líneas de producción que utilizan fermentadoras y congelación: evita que la corteza del pan se estropee por la formación de pequeñas burbujas secas. Este producto acelera el proceso de fermentación y garantiza un aumento significativo del volumen, a pesar del estrés mecánico y las vibraciones. Además, proporciona a los productos finales una corteza dorada y ligera, y un interior suave con burbujas regulares.



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



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

INFO

Descripción

aditivo tecnológico en polvo para la realización de pan y pastelería fermentada obtenidos con el uso de cámaras de detención de la fermentación y con producciones que prevén la ultracongelación. TRIAL THERMOTECH resuelve el problema de la formación de burbujas en la corteza del pan.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

producto semielaborado para la producción de pan y pastelería fermentada.

Directions for use

la dosis de uso de TRIAL THERMOTECH es de 1 kg por quintal de harina.

La dosis se puede reducir hasta 0,5 kg en función de la calidad de la harina utilizada y de las recetas y procedimientos adoptados.

Si, por otro lado, el proceso de producción implica la ultracongelación, la dosis de uso se puede aumentar hasta el 1,5 %.

El uso de TRIAL THERMOTECH ofrece los siguientes beneficios:

- Volúmenes excepcionalmente altos incluso en presencia de tensiones o vibraciones mecánicas.
- Resuelve el problema de la formación de burbujas en la corteza del pan.
- Evita el fenómeno de desprendimiento de la corteza del pan, incluso si se cocina después de la ultracongelación.
- Máxima seguridad en la producción y corrección de las fluctuaciones reológicas de las harinas.
- Elimina los problemas derivados de cambios inesperados de temperatura y complicaciones durante los procesos de producción.
- Prolonga en el tiempo la fragancia de los productos terminados.

Para las normas vigentes en materia de etiquetado de los productos destinados al consumidor final se puede considerar suficiente la indicación de «emulsionantes E472e y E471» entre los ingredientes (DLgs de 27 de enero de 1992 n.º 109, art. 7).



**Extraordinary
made simple.**