

ESSAI THERMOTECH

BOULANGERIE PROCÈS

Améliorant de fermentation en poudre de haute qualité, composé d'émulsifiants, de sucres, d'enzymes et d'acide ascorbique. Spécialement conçu pour la production industrielle automatisée de pain, pizza, focaccia, gressins et viennoiseries (croissants, brioches, krapfens). Adapté aux lignes de production utilisant des chambres de fermentation et impliquant la congélation : il prévient le dessèchement de la croûte du pain dû à la formation de petites bulles sèches. Ce produit accélère la fermentation et assure une augmentation significative du volume, même en cas de contraintes mécaniques et de vibrations. Il permet d'obtenir des produits finis à la croûte dorée et légère, au cœur moelleux et aux alvéoles régulières.



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



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

INFO

Description

adjuvant technologique en poudre pour la fabrication de pain et de pâtisseries levées obtenus avec l'utilisation de cellules de fermentation et de congélation et avec des productions qui prévoient la surgélation. TRIAL THERMOTECH résout le problème de la formation de bulles sur la croûte du pain.

Denomination

produit semi-fini pour le pain et les pâtisseries levées.



Extraordinary
made simple.

Directions for use

la dose d'utilisation est de 1 kg de TRIAL THERMOTECH par quintal de farine.

La dose peut être réduite jusqu'à 0,5 kg en fonction de la qualité de la farine utilisée et des recettes et procédures adoptées.

Si, au contraire, le processus de production prévoit la surgélation, la dose d'utilisation peut être augmentée jusqu'à 1,5 %.

L'utilisation de TRIAL THERMOTECH offre les avantages suivants :

- Des volumes exceptionnellement élevés même en présence de contraintes ou de vibrations mécaniques.
- Résout le problème de la formation de bulles sur la croûte du pain.
- Évite le phénomène de détachement de la croûte du pain même si elle est cuite après surgélation.
- Sécurité maximale dans les productions et correction des fluctuations rhéologiques des farines.
- Élimine les problèmes résultant de variations de température inattendues et de complications au cours des processus de production.
- Prolonge le parfum des produits finis dans le temps.

Conformément à la réglementation en vigueur concernant l'étiquetage des produits destinés au consommateur final, l'indication de « l'émulsifiant E472e et E471 » parmi les ingrédients peut être considérée comme suffisante (Décret législatif du 27 janvier 1992, n°109, art.7).



Extraordinary
made simple.