

GLACIAL

BOULANGERIE GLACIAL

Améliorant en poudre spécialement conçu pour les pâtes destinées à la congélation : FROSTY conserve ses propriétés intactes même après une congélation prolongée. Sa composition soigneusement élaborée (à base de composants actifs de levain naturel, d'émulsifiants spécifiques et d'enzymes sélectionnées) renforce efficacement le gluten de la farine. Il en résulte une pâte d'une excellente élasticité, pour des produits finis d'un volume et d'une douceur exceptionnels. FROSTY est parfaitement adapté aux produits de boulangerie levés, tels que les croissants, les brioches, les pains au chocolat et les viennoiseries danoises.



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 01090041

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

INFO

Description

améliorant en poudre pour produits de pâtisserie levés, croissants, brioches, pain au chocolat, danish pastry. Particulier pour pétrissages destinés à la surgélation ou la congélation.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à four.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

FROSTY doit être ajouté avec un pourcentage de 1-3% sur le poids de la farine. La dose optimale d'emploi peut changer selon la recette et le processus adoptés.

Mélanger FROSTY directement avec tous les ingrédients.

AVERTISSEMENT: l'emploi de FROSTY permet l'exclusion dans les recettes des améliorants, acide ascorbique, malts, adjuvants, lécithine.



Extraordinary
made simple.