

FROSTY

PANIFICAZIONE FROSTY

Miglioratore in polvere specifico per impasti destinati a surgelazione e congelazione, dove mantiene inalterata la sua elevata capacità migliorante anche dopo lunghi periodi. La particolare formulazione con componenti attivi del lievito naturale, specifici emulsionanti ed enzimi selezionati, permette di rinforzare sensibilmente il glutine delle farine. Questo conferisce un'eccellente elasticità agli impasti e garantisce l'ottenimento di prodotti finiti con volume elevato, sofficità ed aspetto insuperabile. FROSTY è l'ideale per prodotti dolciari lievitati come croissant, fagottini, brioche, pain au chocolat e Danish pastry.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090041

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Senape

INFO

Descrizione

miglioratore in polvere per prodotti dolciari lievitati-croissant, fagottini, brioche, pain au chocolat, danish pastry. specifico per impasti destinati alla surgelazione e congelazione.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno fini.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

FROSTY deve essere aggiunto nella dose del 1-3 % sul peso della farina. La dose ottimale varia secondo la ricetta ed il procedimento adottati.

Miscelare FROSTY direttamente insieme a tutti gli altri ingredienti.

L'impiego di FROSTY consente l'esclusione dalle ricette adottate di miglioratori, acido ascorbico, malti, coadiuvanti, lecitina.



Extraordinary
made simple.