

qualité, efficacité, simplicité, elle a tout bon!

EXCELLENCE VIENNOISERIE

[AMÉLIORANT POUR PÂTES SUCRÉES]



Améliorant pour pâtes levées feuilletées, brioches
et dans toutes les recettes associant sucre et matières grasses.
Il facilite l'incorporation de matières grasses et renforce la tenue des pâtes.

DOSAGES CONSEILLÉS

TYPE DE PÂTE	MÉTHODE	DOSAGE POUR 1 KG DE FARINE
Pâte feuilletée	Direct	5 à 7 g
	Froid	10 à 12 g
Pâte briochée	Direct	8 à 10 g
	Froid	10 à 12 g

RECOMMANDATION D'EMPLOI

A incorporer en début de pétrissage.

Son emploi est autorisé dans tous les produits de la boulangerie fine
à l'exception du pain courant français et du pain de tradition française.

INGRÉDIENTS

• Farine de blé • Farine de blé malté • Emulsifiants : esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472e), lécithine (E322) • Agent de traitement de la farine : acide ascorbique (E300) • Enzymes : hémicellulases, alpha-amylases

Traces éventuelles d'œufs, lait, soja et sulfites.

A conserver dans un endroit frais et sec.

Code produit : Sac de 15 kg : 308360
Seau de 5 kg : 309203
Pot de 1 kg x 12 : 300343

15 kg

5 kg

1 kg