

AMÉLIORANT DE PANIFICATION

TOURNELINE[®] DIRECT ET FROID



Présentation : sac de 25 kg
Code article : 308507

Pour faciliter l'allongement des pâtons

Régulateur de façonnage à employer en pousse lente et en pousse contrôlée

- Plus de rapidité, plus de sécurité et plus de facilité
- Accélère le lissage et permet de réduire le temps de pétrissage
- Evite le déchirement des pâtons

Dosage

Tourneline[®] Direct et Froid : 0,8 à 1%*

**sur le poids de la farine*

Pétrissage :

Réserver l'usage de Tourneline[®] Direct et Froid aux méthodes Pousse lente et pousse contrôlée.

Tourneline[®] Direct et Froid s'incorpore en début de pétrissage.

Doses conseillées

Pour 100 kg de farine
Par litre d'eau

Pousse contrôlée / Pousse lente

800 g à 1 kg
13 à 16 g



Ingrédients :

Gluten de blé ; Levure désactivée ;
Emulsifiant : E322 ; Farine de blé malté ;
Agent de traitement de la farine : acide
ascorbique (E 300) ; Enzymes : hémicellulases
et amylases.

Utilisation :

Autorisé pour tous les produits de la
boulangerie, en particulier dans le pain
courant français, à l'exclusion du pain de
tradition française.

DLUO : 270 jours