les fiches conseils

AMÉLIORANT VIENNOISERIE DISGROUP

AMÉLIORANT EN POUDRE POUR LA VIENNOISERIE, BOULANGERIE FINE ET LES PAINS SPÉCIAUX

SAC DE 5 KG

Ref. 511

les + produits :

- L'AMÉLIORANT VIENNOISERIE DISGROUP améliore le volume et l'aspect des pains spéciaux et des viennoiseries.
- Il permet de la tolérence à la surgélation des pâtes crues.
- Il permet plus de tenue et de tolérence à l'enfournement.
- Il aide à la reprise de la fermentation en blocage.
- Il améliore le moelleux des viennoiseries.
- Il facilite le travail de la pâte.

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils

Conseils d'utilisation :

- Dosages conseillés :

→ 0,5 % à 1 % du poids de la farine pour les viennoiseries.
→ 0,5 % du poids de la farine pour les pains spéciaux.

- Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Demandez aussi la fiche conseil de
l'AMÉLIORANT PANIFICATION DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »