

hefeplus



Levure Plus



L'innovation cool

La levure Plus résiste au froid et facilite beaucoup le travail du boulanger. Avec la levure Plus, la force de développement optimale se maintient encore après la congélation du pâton. Sans additifs, mais avec les résultats qui en font une levure de congélation parfaite.



Levure Plus

L'innovation cool

	Produit, emballage	Levure Suisse	Pistor
	Carton (3 kg)	Art. n° 0161	Art. n° 782
	Harasse (15 kg)	Art. n° 0160	Art. n° 781

AVANTAGES

- Bonne absorption de l'eau, formation moindre de cristaux
- Maintien de la force de développement et tolérance au développement
- Conformité à la déclaration
- Facile, naturelle, sûre et économique

Domaine d'utilisation

Produit à base de levure fermentée naturellement pour la préparation de la pâte par réfrigération (congélation, froid contrôlé, refroidissement programmé de pâtons partiellement fermentés ou PATT, interruption de la fermentation, retardement de la fermentation). Levure de boulangerie fraîche conventionnelle, enrichie de composants céréalières.

Composition

Levure, farines de froment, malt d'orge, jus d'acérole, huile végétale, enzymes.

Spécification

- Apparence: plus pâteuse, plus malléable que la levure
- Goût: arôme de pâte intensif

Utilisation

Adapté pour toutes les méthodes de production usuelles par réfrigération et congélation.

- Dosage par kg de farine:
Froid contrôlé 2 % – 3 %
Conduites avec interruption de fermentation 3 %
Congélation 4 % – 6 %
- Bon pétrissage des pâtes
- Pointage et repos de la pâte usuels

Conservation/Stockage

- Comme pour la levure, environ 5 semaines à compter de la production
- En chambre froide $\leq 5^{\circ}\text{C}$. Ne pas congeler!