



La farine de malt s'obtient directement par le broyage de malt égrugé. Par rapport au malt liquide et à l'extrait de malt, elle contient moins de nutriments assimilables et de sucres directement fermentescibles. La fabrication de produits utilisant la congélation et le retardement de fermentation demande un dosage extrêmement prudent, car la farine de malt, à la différence de l'extrait de malt et du malt liquide, a une activité enzymatique supérieure.

Farine de malt diastasique

AVANTAGES

- Meilleur développement à la cuisson, donc un produit fini plus volumineux
- Confère une saveur aromatique
- Jolie teinte dorée
- Croûte croustillante
- Fraîcheur prolongée

Levure Suisse SA	Sac 10 kg/25 kg	Réf. art. 0245 / 0246
Pistor	Sac 10 kg/25 kg	Réf. art. 559 / 562

COMPOSITION

Farine de malt d'orge



RECOMMANDATIONS D'EMPLOI

Petits pains, petite boulangerie
15–20 g par l. de liquide de coulage

Pains normaux, spéciaux
10–15 g par l. de liquide de coulage

Farine de malt diastasique Bourgeon Bio

AVANTAGES

- Bourgeon qualité Bio
- Meilleur développement à la cuisson, donc un produit fini plus volumineux
- Confère une saveur aromatique
- Jolie teinte dorée
- Croûte croustillante
- Fraîcheur prolongée

La farine de malt bio est un produit naturel 100% végétal à base d'orge malté issu de l'agriculture biologique, sans aucun additif. La composition peut varier pour des raisons naturelles.

Levure Suisse SA	Sac 25 kg	Réf. art. 0247
------------------	-----------	----------------

COMPOSITION

Bio Farine de malt d'orge



RECOMMANDATIONS D'EMPLOI

Petits pains, petite boulangerie
15–20 g par l. de liquide de coulage

Pains normaux, spéciaux
10–15 g par l. de liquide de coulage



DiaMalt sec

DiaMalt sec est un extrait de malt séché en douceur, avec une activité diastatique. DiaMalt sec peut être directement ajouté à la farine et permet un développement de pâte racé. Grâce au fait qu'une faible quantité suffise, cet extrait de malt d'orge est économique et peut être précisément dosé.

COMPOSITION

Extrait de malt d'orge

Levure Suisse SA	Sac 5 kg / 25 kg	Réf. art. 0301 / 0302
Pistor	Sac 5 kg / 25 kg	Réf. art. 544 / 543

AVANTAGES

- Force de développement racée
- Plénitude de l'arôme
- Tendrement croustillant
- Doré appétissant
- Utilisation économique

RECOMMANDATIONS D'EMPLOI

Pains normal, spéciaux	3–5 g par l. de liquide de coulage
Petits pains au lait, croissants, tresses	5–10 g par l. de liquide de coulage
Pâte feuilletée, pâte à gâteau	10–15 g par l. de liquide de coulage
Pâte levée sucrée	15–20 g par l. de liquide de coulage

Déclaration de produit final: Extrait de malt d'orge


naturel



Farine de malt torrifiée EBC 500

L'EBC 500 est une farine de malt légèrement torrifiée en douceur, avec une légère activité diastasique. L'EBC 500 sec peut être directement ajoutée à la farine et assure à la pâte un bon développement.

AVANTAGES

- Un dosage simple
- Soutient le développement de la levure boulangère
- Une croûte appétissante et croustillante
- Une mie tendre et savoureuse
- Une croûte joliment dorée
- Confère une odeur et une saveur aromatiques et arrondies
- Fraîcheur prolongée

Levure Suisse SA

Sac 25 kg

Réf. art. 0250

COMPOSITION

Farine de malt d'orge



RECOMMANDATIONS D'EMPLOI

Petits pains, petite boulangerie
20–30 g par l. de liquide de coulage

Pains normaux, spéciaux
10–20 g par l. de liquide de coulage



Maltol

Grâce à une teneur élevée en sucre directement fermentescible (plus de 50 % de sucre de malt), le malt liquide, en tant que nutriment direct pour levures, favorise fortement la fermentation. Le malt liquide convient aussi pour la fabrication de pâte recourant à la congélation, au retardement de fermentation et à l'interruption de fermentation. Le dosage est alors réduit à la moitié de la production normale (activité enzymatique).

AVANTAGES

- Meilleure aptitude au développement
- Jolie teinte dorée
- Pâtes plus élastiques
- Fraîcheur prolongée
- Arôme arrondi

Levure Suisse SA

Bidon 9.5 kg

Réf. art. 0240

Pistor

Bidon 9.5 kg

Réf. art.18852

COMPOSITION

Extrait de malt d'orge



RECOMMANDATIONS D'EMPLOI

Petits pains, petite boulangerie
20–30 g par l. de liquide de coulage

Pains normaux, spéciaux
10–15 g par l. de liquide de coulage