Améliorant

DiaPur 1%

Améliorant avec déclaration simple pour gros pains, pains spéciaux et petite boulangerie. Convient pour une conduite directe ou dirigée des pâtes ainsi que la congélation. DiaPur ne contient pas d'émulsifiant, pas de phosphate et pas de stabilisant.

Levure Suisse SA	Sac à 25 kg	Art. no. 0327
Pistor	Sac à 25 kg	Art. no. 288

INGRÉDIENTS

Farine de blé, gluten de blé, farine de germes de blé, farine maltée grillée (orge, blé), huile de colza, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes.

Peut contenir des traces de: œuf, soja, sésame, lait/lactose

CONSEILS D'UTILISATION

Mélanger DiaPur à la farine.

Température de la pâte: 24 °C – 26 °C
Préparation du pain: Pour pains et petit pains: Selon les méthodes de l'entreprise
Cuisson: Jusqu'à l'obtention d'une belle couleur prononcée

Petite boulangerie	1.0 %	par kg de farine	(petit pain, ballon, etc)
Gros pains	1.0 %	par kg de farine	(mi-blanc, bis)
Pains spéciaux	1.0 – 1.5 %	par kg de farine	(graham, aux graines, etc)
Tresses	1.0 %	par kg de farine	
Pain avec seigle	1.0 – 1.5 %	par kg de farine	
Pâte dirigée	1.0 – 1.5 %	par kg de farine	
Congélation	1.0 – 1.5 %	par kg de farine	

AVANTAGES

- déclaration simple
- dosage avantageux
- très bonne stabilité
- bon volume
- belle croûte
- longue fraîcheur des produits
- ménage la pâte

Autres Améliorants: DiaLevain sec, PanStabil, DiaShop

Levure Suisse SA | Hauptstrasse 11 | CH-9507 Stettfurt | T +41 52 369 63 63 | **www.hefe.ch**