



magimix®



Zlepšující
přípravek

Silver

Sypký zlepšující přípravek bez emulgátorů pro výrobu pšeničného a pšenično-žitného pečiva.

Výhody:

- ekonomická úspora - nízké dávkování, nízká cena
- účinek přípravku je založen na enzimech
- je vhodný pro tradiční i moderní výrobní postupy
- stabilizuje těsto během celého výrobního procesu
- zlepšuje ruční i strojní zpracovatelnost těsta
- zajišťuje pečivu objem a tvar
- vhodný pro rohlíky, kaiserky i drobné cereální pečivo

Dávkování:

0,3-0,5 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničná mouka; látka zlepšující mouku: kyselina askorbová; enzymy.

Pšeničné pečivo

	Množství
Pšeničná mouka hladká speciál	1 000 g
Magimix Silver	3-5 g
Droždí čerstvé pekařské Vivo	40 g
Sůl	20 g
Margarín	40 g
Cukr	10 g
Voda	500 g
Celkem	1 613-1 615 g

Výroba	
Mísení	3+5 min
Teplota těsta	28-30 °C
Zrání	15 min
Dělení a tvarování	dle typu výrobku
Kynutí	45-60 min / 35 °C / 70-80 %
Pečení	12-15 min / 220 °C (v zapárené peci)

Balení:

karton 17,5 kg

Skladovací podmínky:

v suchu, teplota skladování do 25 °C

Doba trvanlivosti:

24 měsíců v originálním balení



Lesaffre Česko, a. s.

Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc, Česká republika

tel.: +420 844 440 440, e-mail: objednavky.cz@lesaffre.com

www.lesaffre.cz