



# LUXACTIV

## Pâtes de luxe

Améliorant pour la boulangerie fine

### INFORMATIONS PRODUIT

**LuxActiv** est un produit haut de gamme incontournable pour toutes les pâtes levées. Cet améliorant actif se présente sous forme de pâte et est le produit optimal pour une méthode directe avec un résultat parfait.

### APPLICATIONS

• Sandwiches • Cramique • Spécialités de luxe

### RECETTE & TRANSFORMATION

INGRÉDIENTS	DOSAGE
Farine	10 kg
Levure	600 g
Eau	4,8 l
Sucre	500 g
Sel	170 g
<b>LuxActiv</b>	1,5 kg

### REMARQUES IMPORTANTES

Réalisez vos pâtes à sandwiches sans pointage (méthode directe). Ainsi vous obtenez des beaux produits (pas de plis).

### AVANTAGES

Croûte et mie moelleuse  
Fraîcheur et douceur prolongée de la mie  
Idéal pour la surgélation  
Goût de beurre doux

### PRÉPARATION DE LA PÂTE

Pétrissez la pâte pendant 4 minutes en 1ère vitesse et pendant 6 minutes en 2ème vitesse (en fonction du type du pétrin)

Repos de 10 minutes

Pesez et transformez

Apprêt de 90 minutes

Dorez et coupez si désiré

Cuisez au four selon le produit: pour des sandwiches 8-10 minutes à 250°C; pour du cramique ou craquelin 30 minutes à 200°C