



LUXAFRESH

Pâtes de luxe

Améliorant pour la boulangerie fine



INFORMATIONS PRODUIT

Luxafresh 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
Luxafresh	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
Cuissez au four selon le produit: pour des sandwiches 8-10 minutes à 250°C; pour du pain de sucre 30 minutes à 200°C



Wolfsakker 4-6
T +32 9 340 42 40
wouters.com

B - 9160 Lokeren
E info@wouters.com

Part of
LIPA FAMILY
www.lipafamily.be