



LUXAFRESH GOLD

Pâtes de luxe

Améliorant pour la boulangerie fine

INFORMATIONS PRODUIT

Luxafresh Gold est un produit de qualité supérieure pour toutes les pâtes levées fines. Ce produit sous forme de pâte donne à vos produits un goût agréable de beurre et une belle mie égale avec une très belle couleur légèrement jaune d'œuf.

APPLICATIONS

• Sandwiches • Cramique • Spécialités de luxe

RECETTE & TRANSFORMATION

INGRÉDIENTS	DOSAGE
Farine	10 kg
Sucre	500 g
Eau	4,8 l
Sel	170 g
Levure	600 g
Luxafresh Gold	1,5 kg

REMARQUES IMPORTANTES

Travaillez sans pré-pousse, celle-ci vous donne des sandwiches sans plis.

AVANTAGES

Structure légère en bouche avec une croûte tendre
Garde les produits frais plus longtemps
Adjuvant idéal pour la congélation et pousse contrôlée
Un goût délicieux et un arôme riche de beurre

PRÉPARATION DE LA PÂTE

Pétrissez la pâte pendant 4 minutes 1ère vitesse et pendant 6 minutes en 2ème vitesse (en fonction du type de pétrin)
Repos de 20 minutes
Pesez et transformez
Apprêt de 90 minutes
Tartinez avec un œuf battu et coupez si désiré
Cuisez au four selon le produit: pour des sandwiches 8-10 minutes à 250°C; pour du cramiq ou craquelin 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