



dynamil

- ✓ **naturalny skład**
- ✓ **dobra tolerancja ciasta oraz równomierny rozrost**

POLEPSZACZ

GRAFITOWY

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego i mieszanego
z przewagą mąki pszennej*

Dynamil Grafitowy to polepszacz przeznaczony do pieczywa pszennego. Szczególnie polecany do wszelkiego rodzaju bułek, zwłaszcza kajerek, w których **Dynamil Grafitowy** gwarantuje wyraźny znak. Dużym atutem polepszacza **Dynamil Grafitowy** jest jego naturalny skład. Jego zastosowanie powoduje dobrą tolerancję ciasta na obróbkę oraz równomierny rozrost. Jego użycie pomaga uzyskać jasny i równomierny miękisz. **Dynamil Grafitowy** zapewnia produkty o naturalnym smaku, zapachu (bez obcych elementów) i równomiernym miękiszu.

SPOSÓB STOSOWANIA

0,5% w stosunku do mąki, czyli 0,5 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

Worek 25 kg.

UWAGA: Produkt zawiera gluten. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.


LESAFFRE



dynamil

Wyrazisty smak wypiekanych bułek

- ✓ *Dedykowany do produkcji pieczywa w warunkach rzemieślniczych jak i na liniach technologicznych*
- ✓ *Poprawia tolerancję ciasta podczas całego procesu produkcji pieczywa*
- ✓ *Zapobiega szybkiemu starzeniu się ciasta podczas fermentacji*
- ✓ *Pomaga uzyskać równomierny i jasny mięksisz*
- ✓ *Pomaga utrzymać wyraźne nacięcia*
- ✓ *Jest polepszaczem naturalnym, bez dodatków emulgatorów.*

**BAKING
CENTER**

Nasi technicy z Baking Center™ są do Twojej dyspozycji, aby pomóc Ci w pełni korzystać z naszych produktów. Nie wahaj się zadzwonić do nich.

Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
www.lesaffre.com.pl

GRAFITOWY

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego i mieszanego
z przewagą mąki pszennej*



POLEPSZACZ



PRZYKŁADOWA RECEPTURA

Mąka pszenna	1 000 g
Drożdże	40 g
Sól	20 g
Tłuszcz	10 g
Cukier	10 g
Polepszacz Grafitowy	5 g
Woda	530 g
Razem	1 615 g

Miesienie: 3 minuty wolne obroty + 5 minut szybkie obroty
Temperatura Ciasta: 26-27°C
Odpoczynek ciasta: 15 minut
Dzielenie, formowanie
Główna fermentacja: 40-60 minut
Czas wypieku: 12-15 minut
Temperatura wypieku: 220-240°C

LESAFFRE