

KOMPLET

Pluspan 2000 IS

Verbeteraar Pluspan 2000 IS

Doelgroep

Voor het vervaardigen van kleine broodjes of stokbroden eveneens voor gerezeneggen, direkt te gebruiken, of onder gecontroleerde rijstijd (voor grote stukken het percentage Pluspan 2000 IS reduceren).

Dosering

1% à 1,5% op het bloemgewicht voor het maken van pistolets en stokbroden. Voor kleinere volumens kan de dosering gereduceerd worden tot 0,3% - 0,5%.

Voordelen

- snel te verwerken, gegarandeerd goed resultaat
- gemakkelijk mee te werken, behoudt zijn soepelheid bij het bereiden van het deeg
- mooie volume, goede kruimstructuur
- goede en lange houdbaarheid
- geeft een aangename smaak, een knapperige korst en een heerlijke gouden kleur
- gemakkelijk te bewaren in remrijskast.

In ons assortiment hebben wij ook nog andere verbeteraars:

- Pluspan Rustique:** Bakmiddel voor grijs brood en glutenversterker
- Pluspan Naturale:** Bakmiddel voor witbrood

Onze vakmensen staan steeds weer voor U klaar voor adviezen of aanvullende informatie.

Verpakking: In zakken van 25 kg

Améliorant Pluspan 2000 IS

Application

Fabrication de petits pains ou baguettes ainsi que toutes pâtes levées en direct ou en différé (pour les grosses pièces réduire le pourcentage de Pluspan 2000 IS).

Dosage

1% à 1,5% du poids de la farine pour la fabrication de pistolets et baguettes. Pour un développement moins important, le dosage peut être réduit à 0,3 - 0,5%.

Avantages

- travail rapide, résultat garanti,
- grande tolérance dans le travail, permet plus de souplesse dans la préparation de la pâte
- beau volume, très bon éclatement,
- bonne conservation (fraîcheur prolongée)
- donne une mie de saveur agréable, une croûte croustillante et dorée,
- recommandé pour le travail en surgélation ou en chambre de pousse contrôlée.

Il existe aussi dans notre gamme „d'améliorants“:

- Pluspan Rustique:** Améliorant en poudre pour pain gris enrichi de gluten.
- Pluspan Naturale:** Améliorant en poudre pour pains blancs.

Nos techniciens sont à votre service pour tout conseil ou renseignement complémentaire.

Conditionnement: Sac de 25 kg

KOMPLET BENELUX

Route de Stavelot 117
L-9991 Weiswampach



Tel.: 003 52/99 76 39

Fax: 003 52/97 80 24

Email: info@komplet.com

<http://www.komplet.com>



KOMPLET Pluspan 2000 IS

