

PULSO FRESH

- Toujours du pain frais à disposition -

PULSO Fresh est un concept innovant d'agent de cuisson. Vous pouvez l'utiliser pour vos pains normaux et spéciaux habituels. Grâce à ce concept, vous êtes assuré de toujours avoir du pain frais dans vos points de vente et de minimiser les retours.



Vos avantages

- Facile à utiliser dans tous vos pains et petits pains - l'identité du produit reste inchangée
- Cuisson finale selon les besoins dans votre point de vente
- Du pain toujours disponible pendant plusieurs jours, en fonction de la demande
- Moins de rebuts dus aux retours
- Facile à déclarer
- Pas besoin de surface de congélation
- Temps de cuisson réduit à 5-6 minutes
- Efficacité de production accrue, car des lots plus importants peuvent être fabriqués en une seule fois
- Le pain se conserve plus longtemps et reste croustillant



INFORMATIONS PRATIQUES

INGRÉDIENTS

Farine de blé, farine de malt de blé, enzymes Acide ascorbique

RECOMMANDATION DE DOSAGE

1% - soit 0,100 kg pour 10 kg de farine

STOCKAGE ET DURÉE DE CONSERVATION

Pulso Fresh se conserve 24 mois à compter de la date de fabrication. Le produit doit être conservé dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à une température inférieure à 25 °C.

EMBALLAGE

Sac de 10kg



Procédure

- Pulso Fresh est dosé à 1 % de la quantité de farine. Cela est possible pour tous les pains normaux et spéciaux, avec un levage direct ou indirect court. Les autres adjuvants de panification doivent être supprimés.
- Précuissez les pains pendant 75 % du temps de cuisson normal. Augmentez légèrement la température du four afin d'obtenir la coloration finale.
- Laissez refroidir les pains et conservez-les à une température de +5 °C dans un sac en plastique fermé (maximum 7 jours). À température ambiante (emballés), la durée de conservation est réduite à 3 jours.
- Vous pouvez cuire le pain directement après l'avoir sorti du réfrigérateur : 5 à 6 minutes à 210 °C.
- Le pain peut même être coupé en tranches tiède après 25 à 30 minutes. Ce pain reste frais pendant plusieurs jours.



Klipfel Hefe SA

Im Kunzental 6

CH-4310 Rheinfelden

Téléphone +41 61 836 88 88

info.klipfel.ch@lesaffre.com

www.klipfel.ch

EIN UNTERNEHMEN VON LESAFFRE 