

Krokantbroodverbeteraars

Poeders

MOSAIC KROKANT is de klassieke poedervormige hardbroodverbeteraar die instaat voor een flink volume en een goede krokantheid. Dosering : 3% op de bloem.

MAGIC is de pistoletverbeteraar die een uitzonderlijk volume geeft. Dit product wordt ook vaak als toevoeging gebruikt op een normaal recept voor het werken via remrijs of voor het invriezen gedurende enkele dagen. Dosering : 3% op de bloem.

MAGIC ST (supertolerant) is de variante specifiek voor de modernste productietechnieken: de degen zijn soepel, tolerant en niet klevend zodat ze vlot door automatische lijnen en via remrijs passeren. Dosering : 3% op de bloem.

FRIOPAN is de kampioen qua kracht en stand en wordt vooral gebruikt voor het diepvriezen van alle deegtypes gedurende langere periodes. Friopan wordt als enige verbeteraar gebruikt voor wie krokante producten maakt (rechtstreeks : 2% op de bloem - diepvries : 4% op de bloem). Friopan wordt gebruikt in combinatie met om het even welke verbeteraar als extra toevoeging voor het diepvriezen (1-2% op de bloem, bovenop de gewone toevoeging).

Receptuur per 1000g bloem

Verbeteraar	Water	Gist	Zout
30 g	620 g	50 g	17 g (B)- 18 g (NL)
Spiraalkneder			
Traag		Snel	
2 min.		6 à 8 min.	

