

Flinn Biscuit

Description

Pour un résultat optimal lors de la confection de gâteaux, de génoises, de swiss rolls, de muffins, de brownies et plus encore, il faut commencer par sélectionner le **bon type de farine**. Grâce à des procédés tels que la classification à l'aire et/ou le traitement thermique, les produits de notre assortiment présentent **une faible teneur en protéines**, ce qui garantit le volume, la consistance, le moelleux, la tenue et la finesse du gâteau.

Avantages

- Une faible teneur en protéines **prévient la formation de grumeaux** au cours de la phase de fabrication de la pâte, ce qui permet d'obtenir une pâte aérienne, stable et tolérante à la cuisson.
- Le traitement thermique influence également favorablement les propriétés physico-chimiques des protéines, leur conférant un effet plus émulsifiant. Cela contribue également à la **stabilité et à la finesse** de la pâte et du produit fini.
- Amélioration de la capacité de rétention du gaz carbonique pour un **volume accru**.
- **Absorption rapide de l'eau** due à une répartition granulométrique fine pour une mie tendre et moelleuse.
- **Gélatinisation rapide** de l'amidon pour une mie consistante et résistante dotée d'une capacité de charge accrue permettant notamment l'utilisation de garnitures de fruits.
- Meilleure homogénéité pour une **structure fine et uniforme**.

Assortiment

Farine à gâteaux et à biscuits

Farine de blé 100 % pure, sans additifs, soumise à un traitement thermique ou à une classification à l'aire.
Clean label

Application : Génoises classiques, gâteaux 4/4, muffins, swiss rolls, gâteaux fourrés



Flinn Biscuit : Applications

	ALBATROS	FLAMINGO	CONDOR	HAVIK	AMUNDSEN
Biscuit de Savoie	X	X	X		
Gâteau 4/4	X		X		
Gâteau Sultan			X		
Cupcake			X		
Swiss roll	X				
Muffin	X		X		
Brownie			X		
Gâteau au micro-ondes	X	X	X	X	
Biscuit à la cuillère	X	X			
Crêpes	X				X