

KONTAKT



LESAFFRE AUSTRIA AG

Industriezentrum NÖ-Süd | Straße 7 | Objekt 58 B
A-2355 Wiener Neudorf

-  Tel.: +43/(0)2236/677 988-0
-  Fax: +43/(0)2236/677 988-550
-  Mail: office.at@lesaffre.com



BAKER'S BONUS 1%

INAKTIVIERTE HEFE

MIT TEIGENTSPANNENDER KRAFT



**BAKER'S
BONUS
1%**

INAKTIVIERTE HEFE MIT REDUZIERENDER KRAFT DIE PROBLEMLÖSUNG BEI ZU KURZEN MEHLEN

Die deaktivierte Hefe **BAKER'S BONUS® 1%** verfügt über eine hohe Reduktionskraft, die verhindert, dass Ihre Teige schrumpfen oder reißen. Das Ergebnis? Ein leichter zu handhabender Teig, der gleichmäßig geformte Produkte hervorbringt.

SOFTERE TEIGE UND STÄRKERE TEIGSTABILITÄT

Mit **BAKER'S BONUS® 1%** deaktivierter Hefe lässt sich Teig leichter mischen, formen und ausrollen. Es verbessert die Dehnbarkeit des Teigs, verhindert unerwünschtes Verformen und Reißen und beschleunigt den Knetvorgang. Es gewährleistet hohe Qualität und einfache Anwendung.

ERHÖHT DEN WERT UND VERBESSERT DAS ENDGÜLTIGE AUSSEHEN

BAKER'S BONUS® 1% deaktivierte Hefe wird aus zusatzstofffreien Zutaten hergestellt, ist außerdem geruchsneutral und beeinträchtigt somit nicht den Geschmack Ihrer hergestellten Backwaren.

Die Fähigkeit, die Teigführung zu verbessern, trägt dazu bei, das endgültige Aussehen von

Brötchen, Pizzen, Gebäck und anderen Backwaren zu optimieren.

BAKER'S BONUS® 1% wird eingesetzt, wenn bei der Formgebung eine deutliche Entspannung des Teiges gewünscht ist, z.B. bei Baguette, Kipferl, Pizza, Strudelteigen, uvm.

EIGENSCHAFTEN:

- Ersatz von L-Cystein
- Gleichmäßige Qualität
- Mikrobiologisch einwandfrei

WAS IST INAKTIVIERTE HEFE?

Lebende Hefe wird einer speziellen Hitzebehandlung unterzogen.

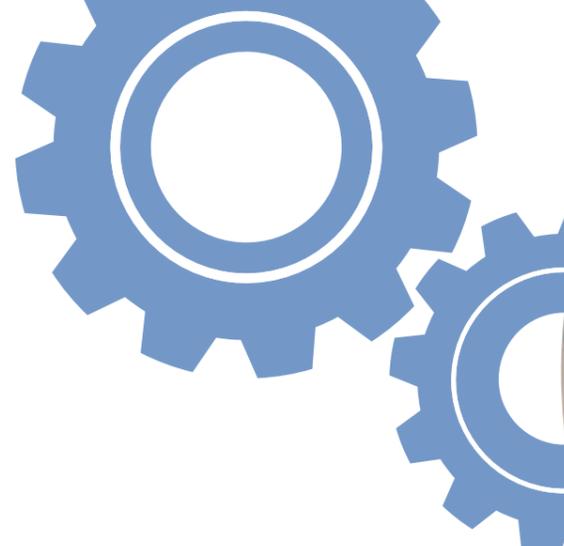
Die Hefe verliert ihre Fermentationsaktivität: sie ist inaktiviert.

Ein Bestandteil mit reduzierender Wirkung - Glutathion - wird freigesetzt.

Inaktivierte Hefe ist eine Zutat, die in Vormischungen, Backmitteln und direkt als Zutat bei der Teigzubereitung eingesetzt werden kann.



WIRKUNG



WIE WIRKT BAKER'S BONUS 1% BEI DER GEBÄCKHERSTELLUNG?



TEIG

KNETEN:

- Beschleunigt die Teigentwicklung und macht den Teig glatter
- Unterstützt die natürliche Aromabildung während der Fermentation

TEIGRUHE & TEIGTEILUNG:

- Verkürzte Teigruhezeit & schnellere Entspannung
- Erleichtert die Aufarbeitung über automatischen Teigteiler
- Gleichmäßigeres Teiglinsgewicht

FORMEN:

- Erhöhte Dehnbarkeit und verringerte Elastizität
- Erleichtert das Ausrollen
- Verhindert Zusammenziehen & Einreißen



GARE & BACKEN

ENDGARE:

- Optimiert die Gare
- Bessere Entwicklung während Gare
- Erhöhter Ofentrieb

BACKEN:

- Garantiert einen besseren Ausbund
- Stärkerer Ofentrieb

ENDPRODUKT:

- Größeres Volumen
- Besseres Erscheinungsbild
- Besserer Geschmack

VERKAUFS- EINHEIT

Sack á 15 kg



DETAILS

Art.-Nr.: 100008705
Dosierung: 1 % bezogen
auf Mehl
Lagerung: kühl & trocken

ZUTATEN

WEIZENmehl, inaktivierte
getrocknete Backhefe,
GERSTENmalzextrakt