

**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](mailto:office.at@lesaffre.com)



**BAKER'S BONUS**  
**RS190 STAR**

**INAKTIVIERTE HEFE**

**MIT TEIGENTSPANNENDER KRAFT**

# BAKER'S BONUS RS190 STAR

## INAKTIVIERTE HEFE MIT REDUZIERENDER KRAFT DIE PROBLEMLÖSUNG BEI ZU KURZEN MEHLEN

Die deaktivierte Hefe **BAKER'S BONUS® RS190 STAR** 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® RS190 STAR** 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® RS190 STAR** deaktivierte Hefe wird aus zusatzstofffreien Zutaten hergestellt, ist außerdem geruchsneutral und beeinträchtigt somit nicht den Geschmack der 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® RS190 STAR** 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 RS190 STAR BEI DER GEBÄCK- HERSTELLUNG?



#### 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 25 kg

#### DETAILS

- Art.-Nr.: 100009195
- Dosierung: 0,05 - 0,2 % bezogen auf Mehl
- Lagerung: kühl & trocken

#### ZUTATEN

- Inaktivierte, getrocknete Backhefe