

soft'N fresh®

R 30 / W 70



Speziell für **professionelle Prozesse** entwickelt



Soft'N fresh wurde mit dem Innovationspreis der Europain 2012 in der Kategorie "organoleptische Qualität" ausgezeichnet.

LÖSUNGEN FÜR BROTE MIT ROGGENMEHL FÜR 30 % ROGGEN + 70 % WEIZEN

- Weichere Krume
- Längere Frische
- Optimale Textur



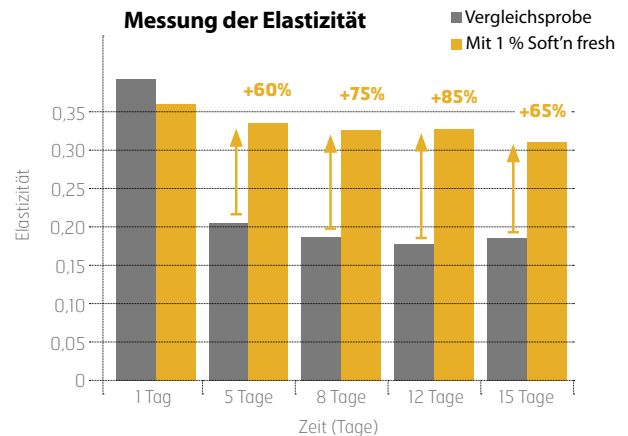
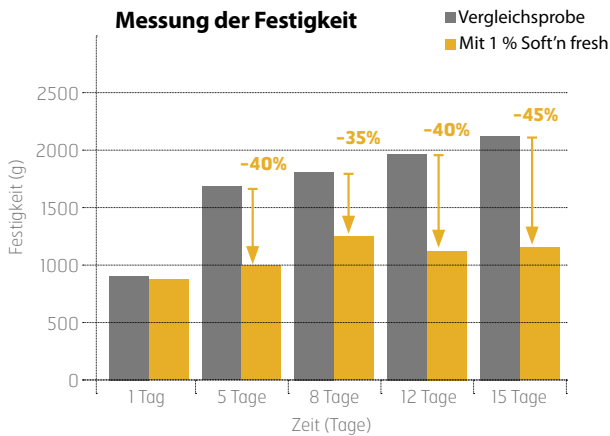
LÖSUNGEN FÜR BROTE MIT ROGGENMEHL FÜR 30 % ROGGEN + 70 % WEIZEN

Soft'n fresh ist ein neues Konzept von Lesaffre speziell für die Herstellung von verpacktem Brot mit Roggenmehl.
Soft'n Fresh wurde für die Herstellung von **Roggenbrot** mit mindestens 30 % Roggenmehlanteil und einem Teig-pH-Wert von <5 entwickelt.

MIT SOFT'N FRESH BLEIBT IHR BROT LÄNGER FRISCH UND ANGENEHM WEICH.

1) INSTRUMENTELLE ANALYSE (Quelle: Lesaffre F&E - 2011):

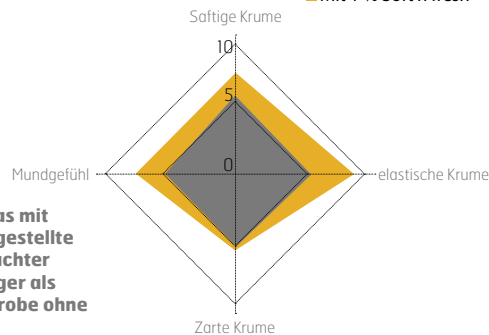
Diese Messungen wurden mit einem Texturometer durchgeführt (TPA-Test).



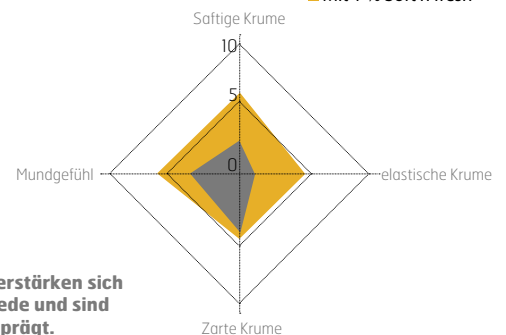
2) SENSORISCHE ANALYSE (Quelle: Lesaffre Baking Center 2011):

Die Tests wurden vom Lesaffre Experten-Panel für sensorische Analysen durchgeführt.

Verkostungsergebnisse nach 1 Tag



Verkostungsergebnisse nach 8 Tagen



DIESE ERGEBNISSE BASIEREN AUF FOLGENDEM REZEPT:

ZUTATEN

Mehl	5000 g	100%
Roggenmehl	1500 g	30%
Weizenmehl	3500 g	70%
Wasser	3900 g	64%
Ritesa (Lesaffre Teigsauer für Roggenbrot)	60 g	4%*
Lesaffre Presshefe	150 g	3%
Salz	100 g	2%
Weizenkleber / Brotbackmittel	50 g	1%
Soft'n fresh®	50 g	1%

*auf Roggenmehl

METHODE

Kneten	4 Min. auf Stufe 1 und 2 Min. auf Stufe 2
Teigruhe	5 Min. bei Raumtemperatur
Teigeinlage	In Teiglinge à 600 g teilen (Richtwert)
Stückgare	60 Min. bei 30°C
Backen	35 Min. bei 240°C

DIE MASSGESCHNEIDERTE SOFT'N FRESH LÖSUNG.

Für Ihren individuellen Einsatz

GEWÜNSCHTES ERGEBNIS	LESAFFRE LÖSUNG	EMPFEHLUNG
✓ Weiche Krume ✓ Frische	Soft'N fresh®	Verwendung zusätzlich zum gewohnten Brotbackmittel.
✓ Weiche Krume ✓ Frische + Volumen	Soft'N fresh® Volume	Verwendung anstelle der gewohnten Brotbackmittel.
✓ Weiche Krume ✓ Frische + Volumen + Haltbarkeit	Soft'N fresh® Shelf life	Verwendung anstelle der gewohnten Brotbackmittel und Konservierungsmittel.

*Siehe Beschreibung Prüfmethode

LESAFFRE INTERNATIONAL

137 rue Gabriel Péri - 59700 Marcq-en-Barœul - FRANKREICH
Tel. : +33 (0)3 20 14 80 00 - www.lesaffre.com



soft'N fresh®

R 50 / W 50



Speziell für **professionelle Prozesse** entwickelt



Soft'N fresh wurde mit dem Innovationspreis der Europain 2012 in der Kategorie "organoleptische Qualität" ausgezeichnet.

LÖSUNGEN FÜR BROTE MIT ROGGENMEHL FÜR 50 % ROGGEN + 50 % WEIZEN

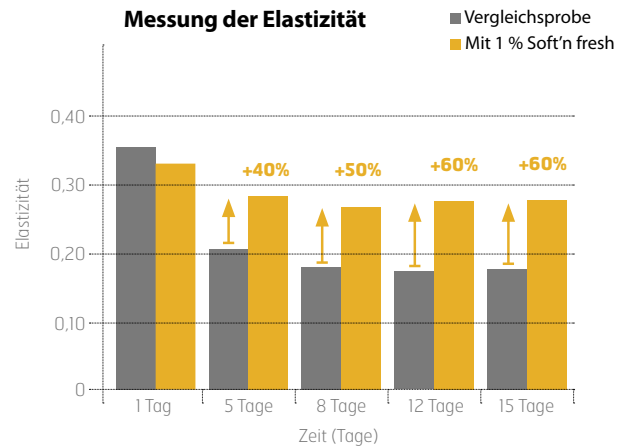
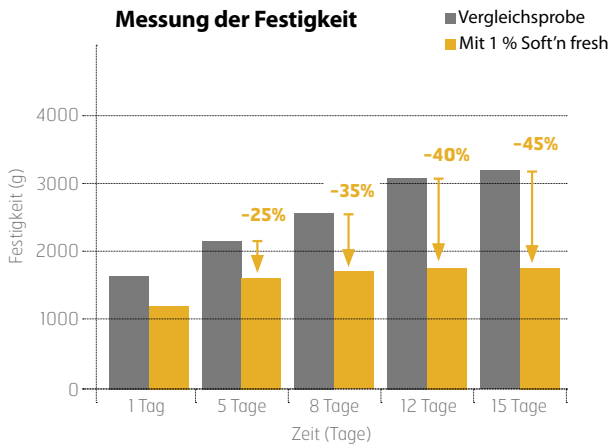
- Weichere Krume
- Längere Frische
- Optimale Textur

Soft'n fresh ist ein neues Konzept von Lesaffre speziell für die Herstellung von verpacktem Brot mit Roggenmehl.
Soft'n Fresh wurde für die Herstellung von **Roggenbrot** mit mindestens 30 % Roggenmehlanteil und einem Teig-pH-Wert von <5 entwickelt.

MIT SOFT'N FRESH BLEIBT IHR BROT LÄNGER FRISCH UND ANGENEHM WEICH.

1) INSTRUMENTELLE ANALYSE (Quelle: Lesaffre F&E - 2011):

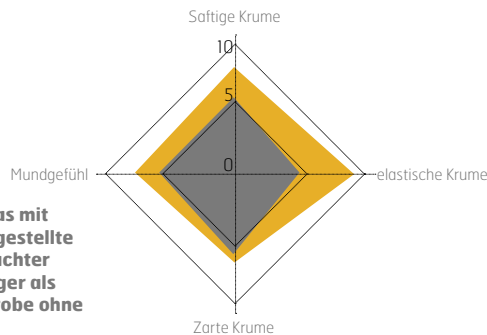
Diese Messungen wurden mit einem Texturometer durchgeführt (TPA-Test).



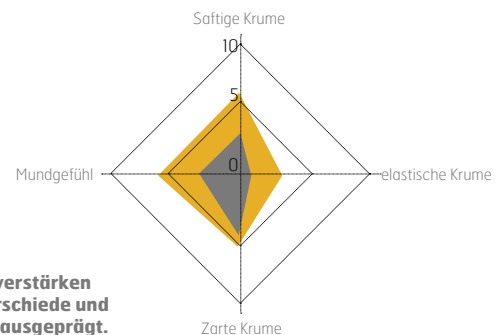
2) SENSORISCHE ANALYSE (Quelle: Lesaffre Baking Center 2011):

Die Tests wurden vom Lesaffre Experten-Panel für sensorische Analysen durchgeführt.

Verkostungsergebnisse nach 1 Tag



Verkostungsergebnisse nach 15 Tagen



DIESE ERGEBNISSE BASIEREN AUF FOLGENDEM REZEPT:

ZUTATEN

Mehl	5000 g	100%
Roggenmehl	2500 g	50%
Weizenmehl	2500 g	50%
Wasser	3400 g	68%
Ritesa (Lesaffre Teigsauer für Roggenbrot)	75 g	3%*
Lesaffre Presshefe	150 g	3%
Salz	66 g	2%
Soft'N fresh®	50 g	1%

*auf Roggenmehl

METHOD

Kneten	3 Min. auf Stufe 1 und 2 Min. auf Stufe 2
Teigruhe	5 Min. bei Raumtemperatur
Teigeinlage	In Teiglinge à 600 g teilen (Richtwert)
Stückgare	60 Min. bei 30°C
Backen	40 Min. bei 240°C

DIE MASSGESCHNEIDERTE SOFT'N FRESH LÖSUNG.

Für Ihren individuellen Einsatz

GEWÜNSCHTES ERGEBNIS	LESAFFRE LÖSUNG	EMPFEHLUNG
✓ Weiche Krume ✓ Frische	Soft'N fresh®	Verwendung zusätzlich zum gewohnten Brotbackmittel.
✓ Weiche Krume ✓ Frische ⊕ Volumen	Soft'N fresh® Volume	Verwendung anstelle der gewohnten Brotbackmittel.
✓ Weiche Krume ✓ Frische ⊕ Volumen ⊕ Haltbarkeit	Soft'N fresh® Shelf life	Verwendung anstelle der gewohnten Brotbackmittel und Konservierungsmittel.

*Siehe Beschreibung Prüfmethode

LESAFFRE INTERNATIONAL

137 rue Gabriel Péri - 59700 Marcq-en-Barœul - FRANKREICH
Tel. : +33 (0)3 20 14 80 00 - www.lesaffre.com

soft'N fresh®

R 60 / W 40



Speziell für **professionelle Prozesse** entwickelt



Soft'N fresh wurde mit dem Innovationspreis der Europain 2012 in der Kategorie "organoleptische Qualität" ausgezeichnet.

LÖSUNGEN FÜR BROTE MIT ROGGENMEHL FÜR 60 % ROGGEN + 40 % WEIZEN

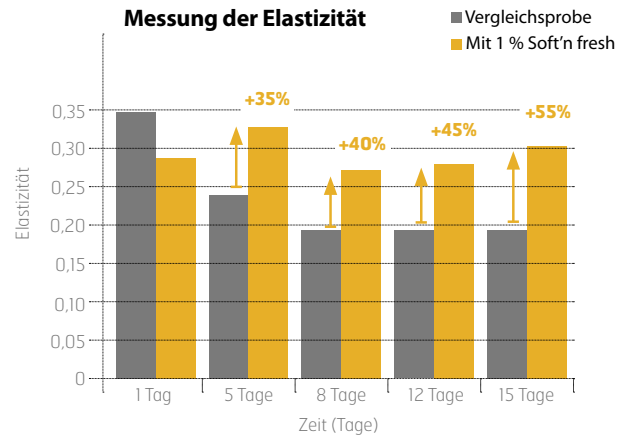
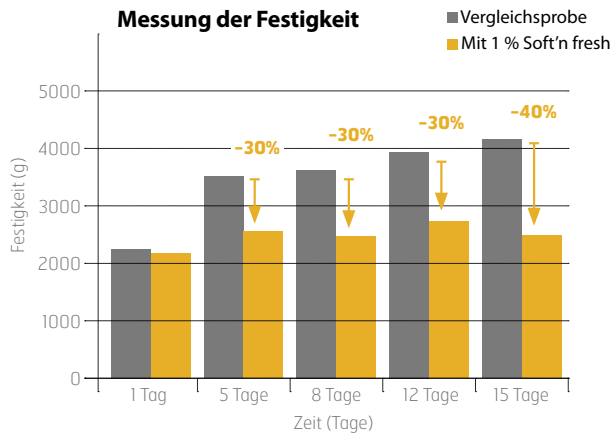
- Weichere Krume
- Längere Frische
- Optimale Textur

Soft'n fresh ist ein neues Konzept von Lesaffre speziell für die Herstellung von verpacktem Brot mit Roggenmehl.
Soft'n Fresh wurde für die Herstellung von **Roggenbrot** mit mindestens 30 % Roggenmehlanteil und einem Teig-pH-Wert von <5 entwickelt.

MIT SOFT'N FRESH BLEIBT IHR BROT LÄNGER FRISCH UND ANGENEHM WEICH.

1) INSTRUMENTELLE ANALYSE (Quelle: Lesaffre F&E - 2011):

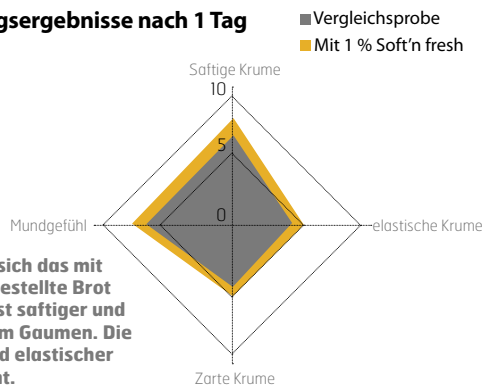
Diese Messungen wurden mit einem Texturometer durchgeführt (TPA-Test).



2) SENSORISCHE ANALYSE (Quelle: Lesaffre Baking Center 2011)

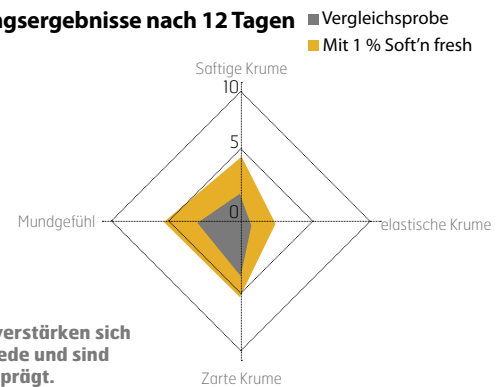
Die Tests wurden vom Lesaffre Experten-Panel für sensorische Analysen durchgeführt.

Verkostungsergebnisse nach 1 Tag



Nach 1 Tag fühlt sich das mit Soft'n fresh hergestellte Brot weicher an und ist saftiger und geschmeidiger am Gaumen. Die Brotscheiben sind elastischer und brechen nicht.

Verkostungsergebnisse nach 12 Tagen



Nach 12 Tagen verstärken sich diese Unterschiede und sind signifikant ausgeprägt.

DIESE ERGEBNISSE BASIEREN AUF FOLGENDEM REZEPT:

ZUTATEN

Mehl	5000 g	100%
Roggenmehl	3000 g	60%
Weizenmehl	2000 g	40%
Wasser	3400 g	68%
Ritesa (Lesaffre Teigsauer für Roggenbrot)	120 g	4%*
Lesaffre Presshefe	150 g	3%
Salz	100 g	2%
Weizenkleber / Brotbackmittel	50 g	1%
Soft'n fresh®	50 g	1%

*vom Roggengewicht

METHODE

Kneten	6 Min. auf Stufe 1 und 2 Min. auf Stufe 2
Teigruhe	20 Min. bei Raumtemperatur
Teigeinlage	In Teiglinge à 600 g teilen (Richtwert)
Stückgare	50 Min. bei 30°C
Backen	37 Min. bei 240°C

DIE MASSGESCHNEIDERTE SOFT'N FRESH LÖSUNG.

Für Ihren individuellen Einsatz

GEWÜNSCHTES ERGEBNIS	LESAFFRE LÖSUNG	EMPFEHLUNG
✓ Weiche Krume ✓ Frische	Soft'N fresh®	Verwendung zusätzlich zum gewohnten Brotbackmittel.
✓ Weiche Krume ✓ Frische ⊕ Volumen	Soft'N fresh® Volume	Verwendung anstelle der gewohnten Brotbackmittel.
✓ Weiche Krume ✓ Frische ⊕ Volumen ⊕ Haltbarkeit	Soft'N fresh® Shelf life	Verwendung anstelle der gewohnten Brotbackmittel und Konservierungsmittel.

*Siehe Beschreibung Prüfmethode

LESAFFRE INTERNATIONAL

137 rue Gabriel Péri - 59700 Marcq-en-Barœul - FRANKREICH
Tel. : +33 (0)3 20 14 80 00 - www.lesaffre.com

soft'N fresh®

R 80 / W 20



Speziell für **professionelle Prozesse** entwickelt



Soft'N fresh wurde mit dem Innovationspreis der Europain 2012 in der Kategorie "organoleptische Qualität" ausgezeichnet.

LÖSUNGEN FÜR BROTE MIT ROGGENMEHL FÜR 80 % ROGGEN + 20 % WEIZEN

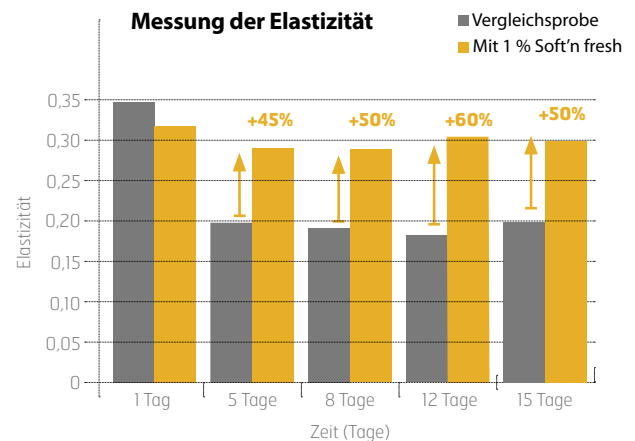
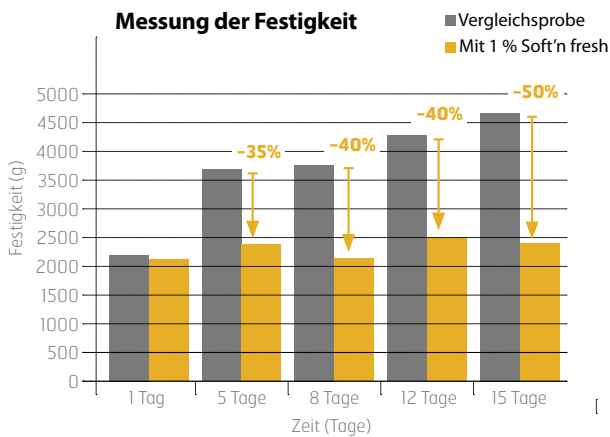
- Weichere Krume
- Längere Frische
- Optimale Textur

Soft'n fresh ist ein neues Konzept von Lesaffre speziell für die Herstellung von verpacktem Brot mit Roggenmehl.
Soft'n Fresh wurde für die Herstellung von **Roggenbrot** mit mindestens 30 % Roggenmehlanteil und einem Teig-pH-Wert von <5 entwickelt.

MIT SOFT'N FRESH BLEIBT IHR BROT LÄNGER FRISCH UND ANGENEHM WEICH.

1) INSTRUMENTELLE ANALYSE (Quelle: Lesaffre F&E - 2011):

Diese Messungen wurden mit einem Texturometer durchgeführt (TPA-Test).

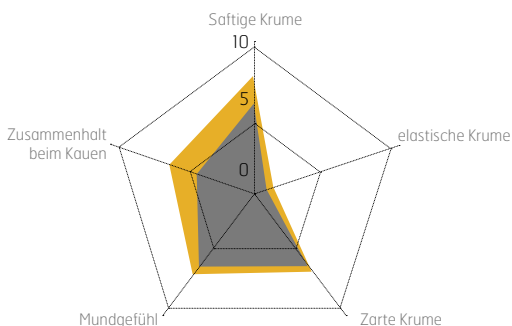


2) SENSORISCHE ANALYSE (Quelle: Lesaffre Baking Center 2011)

Die Tests wurden vom Lesaffre Experten-Panel für sensorische Analysen durchgeführt.

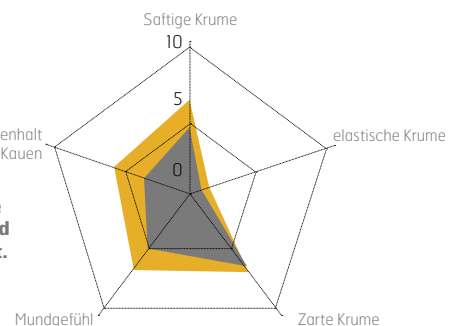
Verkostungsergebnisse nach 8 Tagen

Nach 8 Tagen fühlt sich das mit Soft'n fresh hergestellte Brot weicher an und ist saftiger und geschmeidiger am Gaumen. Die Brotscheiben sind elastischer und brechen nicht.



Verkostungsergebnisse nach 15 Tagen

Nach 15 Tagen verstärken sich diese Unterschiede und sind signifikant ausgeprägt.



DIESE ERGEBNISSE BASIEREN AUF FOLGENDEM REZEPT:

ZUTATEN

Mehl	5000 g	100%
Roggenmehl	4000 g	80%
Weizenmehl	1000 g	20%
Wasser	3925 g	78%
Ritesa (Lesaffre Teigsauer für Roggenbrot)	160 g	4%*
Lesaffre Presshefe	150 g	3%
Salz	150 g	3%
Weizenkleber / Brotbackmittel	100 g	2%
Soft'n fresh®	50 g	1%

*vom Roggengewicht

METHODE

Kneten	7 Min. auf Stufe 1 und 2 Min. auf Stufe 2
Teigruhe	20 Min. bei Raumtemperatur
Teigeinlage	In Teiglinge à 600 g teilen (Richtwert)
Stückgare	50 Min. bei 30°C
Backen	40 Min. bei 240°C

DIE MASSGESCHNEIDERTE SOFT'N FRESH LÖSUNG.

Für Ihren individuellen Einsatz

GEWÜNSCHTES ERGEBNIS	LESAFFRE LÖSUNG	EMPFEHLUNG
✓ Weiche Krume ✓ Frische	Soft'N fresh®	Verwendung zusätzlich zum gewohnten Brotbackmittel.
✓ Weiche Krume ✓ Frische + Volumen	Soft'N fresh® Volume	Verwendung anstelle der gewohnten Brotbackmittel.
✓ Weiche Krume ✓ Frische + Volumen + Haltbarkeit	Soft'N fresh® Shelf life	Verwendung anstelle der gewohnten Brotbackmittel und Konservierungsmittel.

*Siehe Beschreibung Prüfmethode

LESAFFRE INTERNATIONAL

137 rue Gabriel Péri - 59700 Marcq-en-Barœul - FRANKREICH
Tel. : +33 (0)3 20 14 80 00 - www.lesaffre.com

soft'N fresh®



Speziell für **professionelle Prozesse** entwickelt



Soft'N fresh wurde mit dem Innovationspreis der Europain 2012 in der Kategorie "organoleptische Qualität" ausgezeichnet.

LÖSUNGEN FÜR BROTE MIT ROGGENMEHL BESCHREIBUNG PRÜFMETHODEN

- Weichere Krume
- Längere Frische
- Optimale Textur

INSTRUMENTELLE MESSUNGEN (TPA-TEST)

(Quelle: R&D Lesaffre - 2011)

Ergebnisse der Textur-Profil-Analyse:

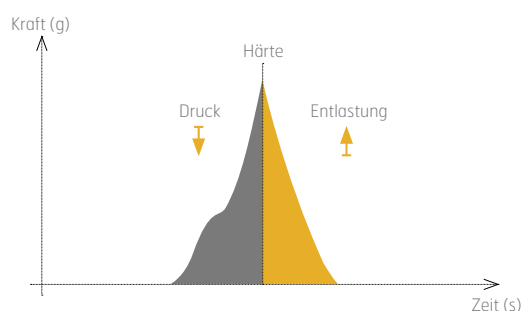
Dieser Test besteht darin, das Kauen des Brotes mittels zweier Komprimierungs- und Entspannungszyklen zu simulieren.

Festigkeit :

Messung durch Komprimieren der Brotscheibe mit konstanter Geschwindigkeit. Das Texturometer misst in Gramm die für eine Komprimierung der Scheibe um 60 % erforderliche Kraft F . Die gemessene Kraft ist umgekehrt proportional zu der vom Verbraucher gefühlten Weichheit der Krume. Ein geringer Kraftaufwand bedeutet daher, dass die Krume sehr weich ist.

Elastizität :

Messung durch einen Komprimierungs- und Entspannungstest. Am Ende des Zyklus springt der Sensor in seine ursprüngliche Position zurück. Anschließend wird das Verhältnis zwischen Komprimierungs- und Entspannungsweg berechnet.



SENSORISCHE TESTS

(Quelle: Baking Center™ Lesaffre - 2011)

Das Lesaffre-Experten Panel für sensorische Analysen ist in der Lage, die Weichheit der Krume sämtlicher Brotsorten präzise und objektiv zu beschreiben. Das Panel besteht aus 10 Personen, die auf Verkostungen geschult sind. Die Bewertung einer Brottextur umfasst die Benotung mehrerer charakteristischer Attribute der Brotstruktur (in der Hand und im Mund) auf einer Skala von 0 bis 10 Punkten, wie z.B. die:

Saftigkeit :

Frischegefühl in der Hand / Anhaften des Brotes beim Kauen an den Zähnen.

Elastizität :

Fähigkeit der Brotscheibe, beim Zusammenklappen nicht zu brechen.

Zartheit :

Geringer Widerstand der Krume beim Kauen.

Kohäsion :

Fähigkeit der Krume, nicht im Mund zu zerfallen.

