

Magimix «Софт соя»



Область применения

Предназначен для изготовления тостового хлеба, батонов, мелкоштучных булочных изделий, булочек для гамбургеров и других хлебобулочных изделий.

Преимущества применения

Улучшитель Magimix® «Софт соя» – это комплексный улучшитель, направленный на решение нескольких задач:

- профессионально подобранный комплекс ферментов способствует получению максимальной мягкости изделий и продление ее в неизменном виде на протяжении не менее 2 недель;
- входящий в состав улучшителя эмульгатор обеспечивает получение равномерной мелкопористой структуры мякиша;
- аскорбиновая кислота оказывает укрепляющее действие на клейковину муки, что способствует улучшению газодерживающей способности, формостойчивости и, как следствие, получению большого объема изделий;
- L-цистеин, оказывающий восстановительное действие, способствует более быстрому формированию клейковинного каркаса, что приводит к сохранению аромата хлеба. Так же этот ингредиент обеспечивает получение ровной поверхности изделия;
- фермент липоксигеназа, входящий в состав соевой муки, обеспечивает превосходное отбеливание мякиша изделия;
- состав улучшителя позволяет использовать его для широкого ассортимента хлебобулочных изделий, начиная от тостового хлеба и заканчивая массовыми сортами (батоны).

Дозировка

0,5-1% от массы муки (или 0,5-1 кг на 100 кг муки) в зависимости от способа тестоведения и качества муки.

Способ применения

Добавить Magimix® «Софт» «Соя» непосредственно в муку и перемешать.

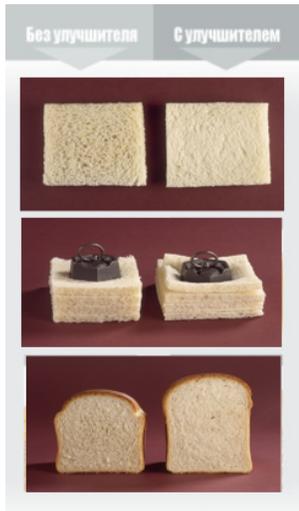
Срок и условия хранения

2 года в темном сухом и прохладном месте.

Упаковка

Гофрокороб массой 10 кг

Примеры изделий с применением Magimix «Софт соя»



**Актуальные тенденции
и аналитика**



**Блог
о хлебопечении**



**Видео рецептуры
и мастер-классы**



Узнать подробнее о продукте: (812) 667-85-70