

AMÉLIORANTS - LES SÉCUR'

# ES SÉCUR' TOLÉRANCE

Améliorant de panification



## LES + PRODUITS

L'améliorant anti-cloques « tout terrain » pour pain courant français qui s'adapte à tous les types de pâtes.

Favorise / facilite :

- La force et la tolérance de la pâte
- Le redémarrage de la fermentation
- Le volume et la régularité des produits finis.

Polyvalent sur les méthodes de travail :

- Permet de mieux gérer l'organisation du travail
- Empêche la formation des cloques en pousse contrôlée
- Permet un blocage au froid 24 h - tenue 48 h.

Dosage :

- En direct, pousse lente et pousse contrôlée : 0,5%
- En poussé bloqué jusqu'à 72h : 0,7%

# ES SÉCUR'

## TOLÉRANCE

Améliorant de panification

	Tolérance	Détente	Direct	Viennoiserie & Pains Spéciaux	Extra Froid	Saveur	Tradition
Utilisation par type de produit							
Pain courant français	x	x	x	Interdit		Interdit	
Pains spéciaux				x		x	
Viennoiserie				x	x		
Pain de Tradition française	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit	x
Brioche et pain de mie				x	x		
Méthode de fabrication							
Direct	0,5%	0,5%	0,5%	1%		1 à 3%	1,5%
Pousse Lente	0,5%	0,5%	1%	1%		1 à 3%	1,5%
Pousse contrôlée jusqu'à 72h	0,5%	0,5%	1%	1%		1 à 3%	1,5%
Poussé Bloqué jusqu'à 72h	0,7%	0,7%	1%	1%		1 à 3%	
Surgélation					1%		
Travail de pâte							
Tenue / Tolérance	x	x	x	x	x	x	x
Allongement / Souplesse		x					
Lissage		x					
Résultats sur produit fini							
Anti-cloques	x	x				x	
Volume	x	x	x	x	x	x	
Régularité des produits	x	x	x	x	x	x	
Goût / couleur						x	

### Ingrédients

Farine de **blé** – Emulsifiant : E471 –  
Agent de traitement de la farine : E300 –  
Enzymes\* (lipase - xylanase – glucose  
oxydase – cellulose -  $\alpha$ -amylase).

*Présence éventuelle : soja, œuf, lait,  
graines de sésame .*

\*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques  
qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

### Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange

Énergie (kJ)	1695
Énergie (kcal)	404
Matières grasses (g)	14,9
dont acides gras saturés (g)	13,9
Glucides (g)	57,2
dont sucres (g)	0,6
Fibres alimentaires (g)	3,3
Protéines (g)	8,5
Sel (g)	0,06