

AMÉLIORANTS - LES SÉCUR'

ES SÉCUR'VIENNOISERIE ET
PAINS SPECIAUX

Améliorant de viennoiserie



LES + PRODUITS

Pour des produits volumineux et réguliers.

Tenue et tolérance des pâtes.

Régularité de vos productions de viennoiseries, pains spéciaux, brioches et pain de mie.

Gain de volume sur produit fini.

Dosage : 1 %

ES SÉCUR'

VIENNOISERIE ET
PAINS SPECIAUX

Améliorant de viennoiserie

	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 : E472e –
Agent de traitement de la farine : E300 –
Enzymes* (α-amylase – Xylanase).

*Présence éventuelle : œuf, soja, lait,
fruits à coque, 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)	1867
Énergie (kcal)	447
Matières grasses (g)	24,8
dont acides gras saturés (g)	24,1
Glucides (g)	47,5
dont sucres (g)	0,5
Fibres alimentaires (g)	2,7
Protéines (g)	7,1
Sel (g)	0,04