



# croustillis®

## Détente

Améliorant de panification pour  
**pain courant français**

**Croustillis® Détente** est un améliorant de panification pour le pain courant français travaillé en fermentation contrôlée.



**La performance du principe anti-cloques associée à l'efficacité de la levure désactivée à pouvoir réducteur**

- ✓ **Anti-cloque**
- ✓ **Lissage**
- ✓ **Extensibilité**
- ✓ **Volume**

**Croustillis® c'est la certitude d'obtenir un pain sans cloque.**

C'est votre source de performance quotidienne avec des solutions techniques expertes et faciles à utiliser.



## INFORMATIONS PRATIQUES

### DOSE D'UTILISATION

1% du poids de la farine,  
soit 1 kg pour 100 kg de farine,  
ou environ 16 g par litre d'eau  
de coulage.

### MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le pétrin à la farine avant pétrissage.

### CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 25 kg net avec poche interne en polyéthylène étanche.

### CONSERVATION

24 mois à compter de la date de production.

### STOCKAGE

Conserver dans un endroit sec et frais (25°C max.).

### INGRÉDIENTS

Farine de froment ; Émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras ; Levure désactivée ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Enzymes\* (sur support blé) : alpha-amylase, amylase maltogénase, amyloglucosidase, glucose-oxydase, lipase, xylanase ; Auxiliaire technologique : huile de tournesol. Fabriqué dans un atelier utilisant du gluten, soja et lait.

\* Les enzymes étant désactivées dans les produits cuits, elles ne remplissent plus le rôle technologique dans ces derniers et n'ont donc pas à figurer sur leur liste d'ingrédients.

**Croustilis® Détente** supprime le cloquage de la croûte de pains fabriqués en fermentation contrôlée.

**Croustilis® Détente** assure une bonne tenue tout en facilitant l'allongement et le façonnage des pâtes trop tenaces issues de farine à gluten court, et présentant un excès de force.

**Croustilis® Détente contribue à améliorer la conservation pour obtenir un pain de qualité parfaite.**



\* Cet emballage a été conçu pour être recyclable (reportez-vous aux règles locales de recyclage).

**Croustilis® Détente** assure un développement et un lissage plus rapides des pâtes au pétrissage. Il permet donc de réduire l'oxydation des pâtes et ainsi de préserver la saveur du froment et les arômes produits pendant la fermentation.

La formulation de **Croustilis® Détente** offre en plus, un haut niveau de performances perceptibles à tous les stades de la panification :

- ✓ **un volume du pain supérieur,**
- ✓ **une croûte bien dorée et brillante,**
- ✓ **une grigne bien jetée.**

*Lesaffre vous propose une gamme complète d'améliorants de panification pour répondre à chacun de vos besoins.*

Pains courants français  
Pains & Pains spéciaux  
Viennoiseries  
Brioches / Pains de mie  
Direct  
Pousse contrôlée / Lente  
Surgelé  
Tolérance / Volume  
Moelleux / Froidisseur  
Extensibilité / Machinabilité  
Anti-cloques  
Conditionnement



#### JOUEZ LA SÉCURITÉ

DIRECT/FROID	✓		✓	✓	✓		15 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓	✓	✓	✓	✓	15 kg
VIENNOISERIE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	5 - 10 kg
EXTRA MOELLEUX			✓	✓	✓	✓	10 kg
PAINS BIO	✓	✓		✓	✓	✓	10 kg
PÂTES SUCRÉE BIO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 kg



#### EXTENSIBILITÉ / MACHINABILITÉ

DIRECT/FROID	✓		✓	✓	✓		15 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓	✓	✓	✓	✓	15 kg



#### LA RÉFÉRENCE ANTI-CLOQUE

PLATINIUM 0,5%-1%	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 - 15 - 25 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓	✓	✓	✓	✓	✓	25 kg
DÉTENTE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	25 kg
FRAÎCHEUR	✓	✓		✓	✓	✓	✓	20 kg
SAVEUR	✓	✓		✓	✓	✓	✓	15 kg

