



croustilis®

Détente

Améliorant de panification pour
pain courant français

Croustilis® 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**

**Croustilis® 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
maltogène, 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 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.

	<div> Pains courts français Pains & Pains spéciaux Viennoiseries Brioches / Pains de mie Direct Pousse contrôlée / Lente Surglé Tolérance / Volume Moelleux / Fraîcheur Extensibilité / Machinabilité Anti-croques Conditionnement </div>											
IBIS®	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
Relax	EXTENSIBILITÉ / MACHINABILITÉ											
DIRECT/FROID	✓				✓	✓		✓		✓		15 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		15 kg
croustilis	LA RÉFÉRENCE ANTI-CLOQUE											
PLATINUM 0,5% - 1%	✓	✓	✓		✓	✓		✓			✓	10 - 15 - 25 kg
PAINS SPÉCIAUX			✓	✓	✓	✓	✓			✓		25 kg
DÉTENTE	✓	✓	✓		✓	✓	✓			✓	✓	25 kg
FRAÎCHEUR	✓	✓			✓	✓		✓	✓		✓	20 kg
SAVEUR	✓	✓			✓	✓		✓	✓	✓	✓	15 kg