



croustilis®

Pains Spéciaux

Améliorant de panification pour
pains et pains spéciaux

Croustilis® Pains Spéciaux est un améliorant de panification pour pains et pains spéciaux travaillés en fermentation contrôlée.



Supprimez les cloques et donnez un volume exceptionnel à vos produits

- ✓ **Anti-cloque**
- ✓ **Frais**
- ✓ **Doré**
- ✓ **Croustillant**

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 blé ; Émulsifiants : esters diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acides gras, mono et diglycérides d'acides gras; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Enzymes* : alpha-amylase, amylase maltogénase, amyloglucosidase, glucose-oxydase, xylanase, lipase ; Auxiliaire technologique : huile végétale (1%). 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® Pains spéciaux est spécialement recommandé pour toutes les panifications ne répondant pas à l'emploi des appellations protégées « pain courant français » et « pain de tradition française ».

Le cloquage des pains obtenus en fermentation contrôlée est un phénomène aléatoire. **Croustilis®** supprime les cloques.

Croustilis® c'est l'assurance d'une panification réussie quelle que soit la durée du bloquage.

Croustilis®
c'est la certitude
d'obtenir des pains
spéciaux de qualité
parfaites.



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

La formule de **Croustilis® Pains spéciaux** offre en plus, un niveau de performances perceptibles à tous les stades de la panification :

En fabrication

- ✓ une optimisation des propriétés viscoélastiques et du travail de la pâte,
- ✓ une rétention gazeuse de pâtes améliorée,
- ✓ une tolérance à l'apprêt renforcée assurant ainsi qu'une bonne tenue de la pâte à l'enfournement.

Au niveau du produit fini

- ✓ un développement au four et un volume des pains augmentés,
- ✓ une mie plus aérée,
- ✓ une croûte bien dorée et brillante.

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

Pains courants français
Pains & Pains spéciaux
Viennoiseries
Broûes / Pains de mie
Direct
Pousse contrôlée / Lente
Surgelé
Tolérance / Volume
Moelleux / Froideur
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

