



## DIRECT/FROID

Améliorant de panification pour  
**pain courant français**

**Ibis® Direct/Froid** régularise la fermentation et évite le relâchement des pâtes.



**Donnez tolérance et bonne tenue à votre pâte.**

- ✓ Tolérance de la pâte renforcée**
- ✓ Meilleur volume**
- ✓ Assure régularité et qualité à votre production**

**À chaque pétrin, une solution efficace...**

Ibis® est la marque des améliorants Lesaffre sur laquelle vous pouvez compter. C'est votre source de performance quotidienne avec des solutions techniques expertes et faciles à utiliser.

### INFORMATIONS PRATIQUES

#### DOSE D'UTILISATION

**Direct** : 0,7 % sur poids de farine (700 g pour 100 kg de farine).

**Pousse contrôlée/poussé bloqué** : 1% sur poids de farine (1 kg pour 100 kg de farine).

#### MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le pétrin à la farine avant pétrissage.

#### CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 15 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

Gluten de blé ; Farine de blé ; Agent de traitement de la farine: Acide ascorbique ; Levure désactivée ; Enzymes\* (sur support blé) : Alpha-amylase, Transglutaminase, Xylanase. 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.

**Ibis® Direct/Froid** est conçu pour tous les diagrammes de fabrication du pain courant français cuit en four à soles ou sur filets en four à chariot :

**✓ L'assurance de régularité et de qualité de votre production**

soit en travail traditionnel avec pointage ou incorporation de pâte préfermentée (ou de levain),  
soit dans le cas de pétrissage intensifié et de diagramme avec pointage court.



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

**✓ La certitude d'une meilleure tolérance et d'une bonne tenue des pâtes en méthode directe ou en pousse contrôlée**

**✓ Un renforcement des propriétés visco-élastiques des pâtes pour assurer leur parfaite stabilité lors de la phase de blocage au froid**

**FERMENTATION CONTRÔLÉE**

Variation de la dose d'utilisation en fonction du temps de blocage à 0 / 4 °C

Dose d'utilisation	Temps de blocage à 0 / 4 °C
0,7 % ou 12 g / l	6 hrs
0,8 % ou 14 g / l	12 hrs
1% ou 16 g / l	18 hrs

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



**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

