



## 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.



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



103 rue Jean Jaurès - 94704 Maisons Alfort Cedex - RCS N° 678 503 277  
Tél. : 01 49 77 19 01 - E-mail : info.lesaffrefrance@lesaffre.com  
www.lesaffre.fr



Application  
Lesaffre&moi  
disponible  
gratuitement sur

