



## PAINS SPÉCIAUX

Améliorant de panification pour  
**pains et pains spéciaux**



**Ibis® Pains spéciaux** renforce la tolérance des pâtes à l'apprêt et permet d'obtenir une excellente pousse au four.



**Donnez finesse et volumes exceptionnels à vos pains et pains spéciaux.**

- ✓ **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

1% du poids de farine (1 kg pour 100 kg de farine).

La dose peut être augmentée jusqu'à 1.5 % pour renforcer la tolérance des pâtes avec des farines plus faibles.

#### 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

Farine de blé ; Emulsifiant : Esters diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acide gras ; Auxiliaire technologique : Huile végétale (1,5%) ; Agent de traitement de la farine : Acide ascorbique ; Enzymes\* : Alpha-amylase, Amylase maltogène, Amyloglucosidase, Glucose oxydase, Xylanase, Lipase. 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® Pains spéciaux** est un améliorant de panification complet réservé à tous types de pains ne contenant pas de matières grasses et ne répondant pas à l'emploi des appellations protégées "pain courant français" et "pain de tradition française".



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

- ✓ **Une tolérance des pâtes renforcée**  
Ibis® Pains spéciaux améliore la machinabilité des pâtes et facilite le travail du boulanger quelles que soient les conditions d'apprêt.
- ✓ **Une excellente poussée gazeuse au four**  
Ibis® Pains spéciaux assure à vos pains un développement exceptionnel.
- ✓ **Une qualité de mie plus aérée**  
Ibis® Pains spéciaux permet d'obtenir une texture de mie souple et de bel aspect.
- ✓ **Une belle présentation des pains**  
Ibis® Pains spéciaux permet d'accroître sensiblement le volume des pains et d'obtenir une croûte fine et croustillante.

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-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

*Relax*

## EXTENSIBILITÉ / MACHINABILITÉ

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

**croustilis**

## 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