



VIENNOISERIE

Améliorant de panification pour
viennoiserie & pains spéciaux



Ibis® Viennoiserie est un améliorant de panification sans émulsifiants spécialement développé et adapté pour la production de la viennoiserie et de pains spéciaux.



Des performances exceptionnelles en terme de finesse, légèreté et volume des produits.

- ✓ **Tolérance de la pâte, meilleur volume, feuilletage régulier**
- ✓ **Ultra performant en pré-poussé surgelé**

**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 : 1% sur poids de farine (10 g pour 1 kg de farine).

Pousse contrôlée : 1,3% sur poids de farine (13 g pour 1 kg de farine).

Pâtes surgelées : 1,5% sur poids de farine (15 g pour 1 kg de farine).

MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le pétrin à la farine avant pétrissage.

CONDITIONNEMENT

Sacs kraft de 5 et 10 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.

**SANS
ÉMULSIFIANTS**

* 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® Viennoiserie est un améliorant de panification spécialement développé et adapté pour la production de la viennoiserie et du pain de mie, notamment :

- Toutes les pâtes levées feuilletées : croissant, pain au chocolat, pain au raisin.
- Les produits briochés : brioche, pain brioché, bun, pain au lait, baguette viennoise.
- Les produits régionaux : la brioche vendéenne, la Pogne de Roman, le Kugelhopf.
- Les pains en moules : pain de mie, pain toast, biscotte.

Améliorant parfaitement adapté à la recette du croissant pré-poussé surgelé « maison ».

Recette disponible sur simple demande.



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

✓ Une tenue des pâtes assurée

Ibis® Viennoiserie assure une parfaite tenue de la pâte à toutes les étapes de la production.

✓ Une machinabilité des pâtes améliorée

Ibis® Viennoiserie améliore la machinabilité des pâtes lors des différentes phases de laminage.

✓ Une tolérance des pâtes renforcée

Ibis® Viennoiserie assure une très grande tolérance des pâtes en fin d'apprêt.

✓ Un volume exceptionnel des produits

Ibis® Viennoiserie engendre un volume exceptionnel lors de la cuisson finale.

✓ Une belle présentation des produits

Ibis® Viennoiserie permet d'obtenir une croûte fine, et une coloration plus chaude.

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

