



## 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.



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

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