

Relax®

DIRECT/FROID

Améliorant de panification pour
pain courant français



Relax® Direct/Froid est un améliorant de panification complet pour le pain courant français fabriqué en schéma direct ou en fermentation contrôlée.



Donnez une meilleure extensibilité à votre pâte et un volume exceptionnel à vos pains.

✓ **Meilleure extensibilité de la pâte**

✓ **Volume exceptionnel des produits finis**

INFORMATIONS PRATIQUES

DOSE D'UTILISATION

Direct : 0,8 % sur poids de farine (800 g pour 100 kg de farine).

Pousse contrôlée/poussé bloqué :

1% sur poids de farine

(1 kg pour 100 kg de farine).

La dose peut être augmentée jusqu'à 1,3 % en fonction du niveau de la ténacité de la pâte.

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 ; Levure désactivée ; Auxiliaire technologique : Huile végétale (1.5%) ; Agent de traitement de la farine : Acide ascorbique ; Enzymes* : Alpha-amylase, Amyloglucosidase, Glucose-oxydase, 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.

À chaque pétrin,
une solution efficace...

Relax® 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.

Relax® Direct/Froid est un améliorant de panification complet pour tous les diagrammes de fabrication du pain courant français.

Les produits de la gamme Relax® contiennent de la levure de panification désactivée. L'action de la levure désactivée assure un développement et un lissage plus rapides des pâtes lors du pétrissage. Elle les assouplit, facilitant leur allongement au façonnage et éliminant les phénomènes de retrait.



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

✓ **L'allongement au façonnage optimisé**

Donne une meilleure extensibilité aux pâtes trop tenaces issues de farines à gluten court, ou présentant un excès de force en raison de l'utilisation de pâte pré-fermentée (levain, levain-levure).

✓ **Une prise de force maîtrisée**

Le passage en diviseuse est plus aisé et la structure du gluten est ménagée.

✓ **Le goût du pain renforcé**

Le développement et le lissage plus rapides de la pâte permettent de réduire la durée de pétrissage, de limiter l'oxydation et de préserver le potentiel aromatique naturel du froment.

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
Surpâté
Tolérance / Volume
Moelleux / Fraîcheur
Extensibilité / Machinabilité
Anti-dogues
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