

Relax®

PAINS SPÉCIAUX

Améliorant de panification pour
pains et pains spéciaux



Relax® Pains spéciaux est un améliorant de panification complet pour la fabrication des pains, pains spéciaux et des pâtes levées feuilletées.



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

✓ Meilleure extensibilité de la pâte

✓ Volume exceptionnel des produits finis

**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.

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 maltogénique, 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.

Relax® Direct/Froid est un améliorant de panification complet réservé à tous types de pains ne répondant pas à l'emploi des appellations protégées "pain courant français" et "pain de tradition française", les viennoiseries ainsi que les spécialités briochés.

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).

✓ Facilite le tourage des pâtes feuilletés

Améliore le tourage des pâtes levées feuilletées, l'allongement au façonnage des pains spéciaux et la pousse au four. Spécialement conçu pour permettre un tourage rapide en minimisant les temps de repos, il évite le retrait et le déchirement de la pâte lors du tourage et de l'abaisse finale.

✓ 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 aisément 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.



JOUEZ LA SÉCURITÉ

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

