

Proč používat deaktivované droždí **baker's bonus** ?



01 Mísení

Deaktivované droždí **baker's bonus**:

- urychluje vývoj těsta,
- zkracuje dobu potřebnou pro vymísení těsta,
- zmírňuje oxidaci těsta a zachovává jeho přirozený aromatický potenciál (zlepšuje chuť a barvu střídy hotového výrobku),
- snižuje energii potřebnou pro vymísení těsta.

i **Dochází k mírnému zvýšení hydratace → přidejte 1% vody na každé 1% přidaného deaktivovaného droždí.**

BEZ
deaktivovaného
droždí



Doba
mísení
20 min.

S
deaktivovaným
droždím



Doba
mísení
13 min.

02 Zrání

Deaktivované droždí **baker's bonus**:

- snižuje pevnost těsta,
- usnadňuje průchod přes automatické děličky (zejména) na průmyslových linkách.

03 Dělení

Deaktivované droždí **baker's bonus**:

- zjednoduší dělení těsta,
- zajišťuje rovnoměrnou hmotnost klonků.

04 Odležení

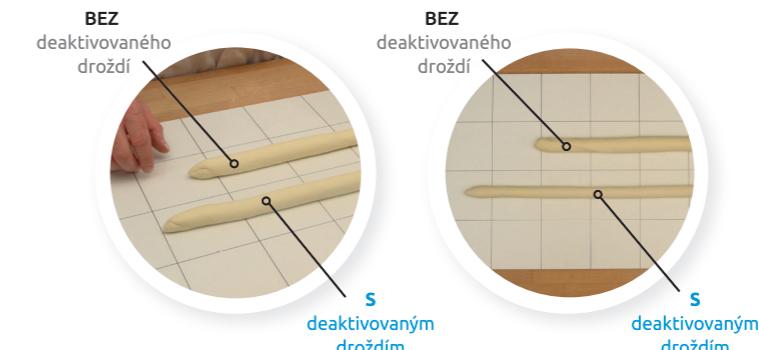
Deaktivované droždí **baker's bonus** umožňuje mírné zkrácení doby odležení.

05 Tvarování

Deaktivované droždí **baker's bonus**:

- zlepšuje tažnost těsta během tvarování,
- zabráňuje trhání těsta a usnadňuje jeho vyvalování,
- zamezuje smršťování těsta za válcování hlavou,
- standardizuje vzhled vytvarovaných dílů těsta na průmyslových linkách.

i **Přidavek 1% deaktivovaného droždí **baker's bonus** umožňuje snížit čas potřebný pro odležení těsta mezi vyvalováním na polovinu.**



Rozvalování těsta na pizzu



06 Kynutí

Fermentační schopnost droždí se přítomností deaktivovaného droždí **baker's bonus** nemění. V důsledku snížení pevnosti těsta dochází k mírnému nárůstu objemu hotového výrobku.

07 Pečení

Deaktivované droždí **baker's bonus** zvyšuje nárůst objemu během pečení.

08 Hotový výrobek

Deaktivované droždí **baker's bonus**:

- zlepšuje chuť a barvu střídy,
- zdokonaluje vzhled hotového výrobku.



Bez deaktivovaného droždí



S deaktivovaným droždím





i Vhodné pro:

Použití deaktivovaného droždí **baker's bonus** doporučujeme ve všech procesech výroby pečiva, v nichž může nadměrně silný lepek působit problémy.

baker's bonus

- francouzské bagety • pizza • tortilly
- hamburgerové žemle • listové a plundrové těsto
- oplatky • sušenky



Dávkování: 0,1 – 0,3 % na mouku

Balení: pytel 10 kg

www.lesaffre.cz

Lesaffre Česko, a.s.

Hodolanská 32, 779 00 Olomouc, Česká republika
tel.: +420 844 440 440, e-mail: objednavky@lesaffre.cz



deaktivované droždí
s velkou redukční schopností

baker's bonus

RS 190



PŘEDNOSTI:

- Umožňuje rychlejší a snadnější vymísení těst
- Zejména vhodné pro přípravu listových a plundrových těst
- Zjednodušuje provalování během tvarování nebo vyvalování a odstraňuje riziko trhání těst
- Vysoce účinný přípravek pro vyrovnanou kvalitu výroby



Co je deaktivované droždí?

Jedná se o živé kvasinky *Saccharomyces cerevisiae*, které prošly řízeným tepelným zpracováním, v jehož průběhu se uvolnil glutathion - látka s redukčním účinkem. Současně droždí ztratilo svoji fermentační aktivitu - je deaktivované.

