GRANAiO®
Clean Label Company

ITA



ETICHETTA PULITA

COADIUVANTE

SweetEnzymes

Il coadiuvante naturale universale per prodotti ad alto contenuto di grassi e zuccheri

COADIUVANTE

SweetEnzymes

ETICHETTA PULITA

Coadiuvante in polvere per panificazione, ad uso professionale.

SweetEnzymes è il **coadiuvante universale** per **prodotti da forno ad alto contenuto di grassi e zuccheri**. Apporta **stabilità** all'impasto in ogni fase della lavorazione e garantisce un ottimo **sviluppo**, tramite l'effetto "Oven Spring". Il suo **blend enzimatico** assicura risultati eccellenti per un prodotto finito con **etichetta pulita**. SweetEnzymes migliora l'**alveolatura** e aumenta la **sofficità**. I suoi particolari enzimi trattengono una maggiore quantità di molecole d'acqua, aumentando la **freschezza** del prodotto finito. È perfetto sia con lieviti naturali che con baking.

INGREDIENTI: farina essiccata di **grano** tenero tipo "0", enzimi.
Può contenere latte, uova, soia, semi di sesamo, lupini, senape.

DOSAGGIO:
CON LIEVITAZIONE NATURALE: 1% sul peso della farina.
CON LIEVITO ISTANTANEO BAKING: 2% sul peso della farina.

CARATTERISTICHE

» 100% Clean Label
» Universale, per prodotti ad alto contenuto di grassi e zuccheri
» Ottimo sviluppo
» Migliora l'alveolatura
» Dona sofficità
» Aumenta la shelf-life

CONSIGLIATO PER

» Brioche e croissant
» Muffin e plumcake
» Krapfen e maritozzi
» Grandi lievitati

FORMATO - IMBALLO:
10 kg cod 1651 NCC - Sacco alimentare
0,5 kg cod 175 - Confezione in plastica

CONSERVAZIONE:
12 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere dopo l'uso. Temperatura di conservazione: max 25°C.
Le condizioni di conservazione del prodotto ne determinano il comportamento e la resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può comprometterne le potenzialità tecniche assicurate da Il Granaio delle Idee.

RICETTA PER CROISSANT:

INGREDIENTI

Farina tipo "0" 270W	2000 g
SweetEnzymes	**20 g**
Acqua	800 g
Sale	30 g
Lievito di birra fresco	90 g
Uova	200 g
Zucchero	150 g
Burro	150 g
Per la laminazione:	
Burro a placche	1 kg

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti in prima velocità. Passare alla seconda velocità e impastare per altri 5 minuti.

Far puntare a temperatura ambiente per 30 minuti, dopodiché porre l'impasto in frigo per una notte (12 ore).

Laminare l'impasto con il burro in placca e dare una piega da 3. Fare riposare l'impasto in frigo per 30 minuti e poi dare una piega da 4.

Stendere l'impasto con la sfogliatrice fino ad ottenere uno spessore di 3 mm.

Formare i croissant e far lievitare in cella a 26°C per 4 ore. Prima di infornare, spennellare con dell'acqua i croissants e cospargerli con dello zucchero di canna. Procedere poi alla cottura a 180°C per 15 minuti senza vapore.

Per info, ricette e supporto tecnico:
+39 0498862824 | info@igdi.it
www.ilgranaiodelleidee.com