

magimix 51

“老虎牌”麵包改良劑



樂斯福(遠東)有限公司
LESAFFRE (FAR EAST) LIMITED

香港九龍長沙灣永康街77號環薈中心26樓2601至2603室

Units 2601-2603, 26/F, CEO Tower, 77 Wing Hong Street, Cheung Sha Wan, Kowloon, Hong Kong.

Tel: (852)2508 1218 Fax: (852)2516 5188 E-mail: lfe@lesaffre.com.hk Website: <http://www.lesaffre.com.hk>

magimix 51

“老虎牌”麵包改良劑

成份

大豆卵磷脂，攪攪血酸，酵素(酶)。

產品

老虎牌麵包改良劑是一種高品質濃縮粉狀改良劑，可用於製作各式麵包(花式麵包及主食麵包)，以加強承受壓面或強力攪拌的效果，提高生產效率。

用量

100公斤麵粉用150至300克“老虎牌”麵包改良劑。
(即0.15%至0.3%)

用法

先將“老虎牌”麵包改良劑直接與麵粉混和，後加入其他原料攪拌。

效果

A 麵糰方面

- 麵糰會平滑柔軟，不易黏連各部份機器。
- 改良麵糰使其能夠充分擴展。
- “老虎牌”麵包改良劑可增強及穩定麵糰，促短發酵時間。
- 能增加麵糰的擴大能力，使其在最後醒發時，有更佳的體積。
- 使麵包的烘焙彈性增大，出爐後不易收縮變形。

B 麵包方面

- 麵包會得到非常理想的體積。
- 麵包皮薄，色澤金黃。
- 組織幼滑，細孔。
- 觸感柔軟，平滑，彈性佳，色澤潔白。
- 維持麵包外形不變，增長保鮮時間。

貯藏

為保存“老虎牌”麵包改良劑的效能，應將其存放於一通爽及乾燥的地方，氣溫約為25°C。

包裝

每箱20包 x 500克。

INGREDIENTS

Soya lecithin
Ascorbic acid
Enzymes

PRODUCT

Magimix 51 is a high quality and concentrated bread improver, suitable for all kind of bread production. Stronger the stirring power as result of increasing the productivity.

RECOMMENDED USAGE

100 kg flour mixing with 150-300g of Magimix M51 bread improver (0.15%-0.3%) on flour weight.

DIRECTIONS

Pour Magimix 51 bread improver mixing with flour directly and then add other ingredients for stirring.

ADVANTAGES OF USE OF MAGIMIX 51 BREAD IMPROVER

A) FOR THE DOUGH

- Dough is smooth and not easy sticking the machine.
- Improve the extensibility.
- Strengthen the dough stability and shorten the fermentation time.
- Extend the dough in the last fermentation and better volume.
- Better baking elasticity and no shrinking after baked.

B) FOR THE BREAD

- Good volume.
- For external : Golden brown color with good taste.
- For internal : Soft, smooth, elastic and white color.
- Maintain the outer shape, longer shelf life of bread.

STORAGE

Store in a cool and dry place at room temperature

PACKAGING

Carton of 20 packs of 500g

