

# 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，擴壞血酸，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

