

LES ESSENTIELS



Une sélection des références indispensables en panification

AMÉLIORANTS DE PANIFICATION

GUSTAIN : gamme complète d'améliorants de panification



CRU SURGELÉ

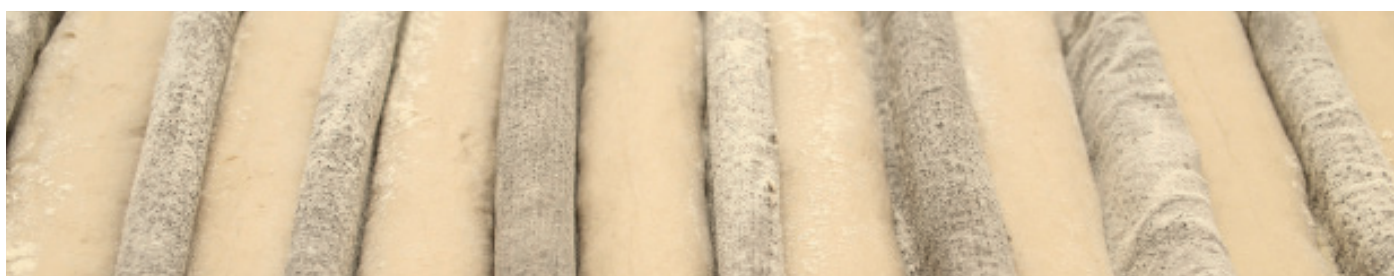
PRÉCUIT

POUSSE CONTRÔLÉE

MOELLEUX

VIENNOISERIE
DIRECT OU
CRU SURGELÉ

Applications : pains courants, pains spéciaux, viennoiseries



CORRECTEURS DE MEUNERIE

ALPHA AMYLASE Alphase 50000	<i>Stimule l'activité fermentaire de la pâte, améliore le volume et l'aspect des pains</i>
XYLANASE Alphase HF2 Alphase HAC 3 Alphase HB	<i>Enzymes adaptées à toutes les qualités de farine : permet une grande stabilité des pâtes, limite le collant, forte production gazeuse, limite la porosité, excellente tolérance et excellent volume</i>
GLUCOSE OXYDASE Alphase GOX	<i>Augmente la production gazeuse et le volume des pains, améliore la tolérance des pâtes aux longues fermentations</i>
LIPASE Alphase LP	<i>Augmente la production gazeuse et le volume des pains Améliore la tolérance des pâtes aux longues fermentations</i>
PROTÉASE Alphase PN 40	<i>Réduit la viscosité de la pâte lors du mélange, celle-ci restant constante même si le temps de repos est prolongé. Permet une détente du gluten et une amélioration de la qualité des produits</i>
RÉDUCTEURS L-Cystéine	<i>Ce produit agit directement sur le réseau de gluten avec un fort effet réducteur</i>



Ingrédients de correction :

MANITO gluten vital de blé	<i>Augmente l'hydratation des pâtes, la force boulangère et le volume du pain</i>
MALTOGERM farine de blé malté enzymatique	<i>Active la fermentation, le développement du pain au four et augmente la coloration de la croûte</i>
ASCOGERM P Acide Ascorbique	<i>Renforce le réseau viscoélastique du gluten, augmente l'élasticité et la force des pâtes</i>

Solution de correction :

ALPHASE EGMA SUPER	<i>Préparation enzymatique optimisée pour la panification marocaine : améliore l'activité fermentaire, la tolérance de la pâte, le volume et l'aspect du pain</i>
ALPHASE PA 50	<i>Baisse le P/L, diminue l'élasticité des pâtes, augmente l'extensibilité et la vitesse de lissage</i>
GERMIX VIENNOISERIE	<i>Augmente le volume, la tolérance et améliore l'aspect des viennoiseries</i>
GERMIX BISCUITS	<i>Augmente l'extensibilité des pâtes, diminue le rétreint, la densité des biscuits et améliore leur état de surface</i>
PRÉMIX FER ET VITAMINES	<i>Mélange de Fer et Vitamines destiné à enrichir les farines au Maroc Conforme à la circulaire du ministère de la santé et du ministère de l'agriculture, du développement et des eaux et forêts</i>



INGRÉDIENTS

TECHNOLOGIQUES : les émulsifiants

SOLUTECH MONO S 900 E471 Mono et diglycérides d'acides gras	<i>Améliore le volume et la structure de la mie</i> <i>Optimise le moelleux et limite le rassissement</i>
SSL M 320 E471 Mono et diglycérides d'acides gras	
CSL S 430 E482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium gras	
DATA T 280 E472e Esters diacétyltartriques des monos et diglycérides d'acides gras	<i>Améliore le volume et la tolérance</i>

SENSORIELS : les marquants

GRAINES : sésame décortiqué, pavot bleu, tournesol, lin brun, lin jaune...	
FLOCONS : blé, orge, avoine... TOPPING : avoine, froment, malt, maïs...	
CROUSTIMIX FRUITÉS : mélanges d'inclusions gustatives	

SENSORIELS : les goût-couleur

GAMME PARFEN : gamme obtenue par mouture de céréales torrifiées Parfen Maïs, Orge, Blé, Seigle... Malt Extra Fort : Malt Torréfié	GAMME LEFAP : gamme de levains dévitalisés sur supports céréalières qui associe les notes aromatiques typiques de levains aux saveurs céréalières
--	--

Blanc

Marron













FARINES SPÉCIALES

FARINE MULTI CÉRÉALES ET GRAINES Concentré Graine de champion	15 à 20 kg /ql	Pain aux céréales (farine de blé et farine de maïs toastée) et graines (tournesol, millet, sésame, pavot, lin brun, lin jaune)
FARINE DE SEIGLE FARINE DE SARRASIN	Selon application	Pain au seigle, Crêpes



AVANT-PRODUITS DE PÂTISSERIE

CRÈME PÂTISSÈRE À FROID Solutec CAF	Eclairs, Mille-feuilles et toutes pâtisseries		
CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD Solutec CAC	Pains aux raisins, tresse, chinois...		
DORURE Solutec Eggless Glaze	Croque monsieur, feuilletés salés		
MIX GÉNOISE Solutec GEN	Génoise : feuille/ moule		
PRÉPARATIONS PÂTISSÈRES Cake, Muffins, Madeleines, cookies, crêpes...	Toutes pâtisseries		

Philippe LELOUP : 06 61 62 10 51 - pleloup@eurogerm-maroc.com



RESPONSABLES
DE NOTRE AVENIR

Tél +212 22 35 18 71 - MAROC - www.eurogerm-maroc.com