





NUTRISOFT® 55



ÉMULSIFIANT ADAPTÉ À UNE LARGE GAMME D'APPLICATIONS



-  Monoglycéride avec des performances remarquables sur les produits de boulangerie levés
-  Améliore la structure et la texture des produits de boulangerie sur une plus longue durée.

Ingrédients	%	Déclaration
FARINE T55	48,20%	Farine de blé
SUCRE	11,00%	Sucre
LAIT EN POUDRE DEMI-ECREME	1,22%	Lait en poudre demi écrémé
LEVURE DE BOULANGER	2,00%	Levure
SEL	0,60%	Sel
HI-SMOOTH	0,50%	Fibre végétale
HI SHIELD RF	0,48%	Farine de maïs fermentée
EAU	15,50%	Eau
ŒUF ENTIER	11,50%	Œuf
BEURRE DOUX	8,00%	Beurre
NUTRISOFT® 55	1,00%	Mono- et diglycérides d'acides gras, lécithines, palmitate d'ascorbyle, DL-alpha-tocophérol, acide citrique

PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du robot pâtissier, incorporer tous les ingrédients en poudre et les mélanger.
- 2-Incorporer la levure préalablement dispersé dans l'eau, les oeufs et pétrir pendant 1 min.
- 4-Ajouter le beurre en trois fois et pétrir pendant 10 min.
- 5-Laisser lever la pâte dans le bol du robot à l'étuve réglée à 28°C pendant 45 min.
- 6-Travailler la pâte pendant 1 min dans le robot pâtissier.
- 7-Former des boudins pour les tresser. Verser 225g de pâte tressée dans un moule beurré de 250ml.
- 8-Laisser lever dans le four à 30°C pendant 2 h.
- 9-Enfournez 18 min à 180.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1288 KJ 308 Kcal
Matières grasses	9,4 g
dont acides gras saturés	6,0 g
Glucides	47,5 g
dont sucres	12,3 g
Protéines	6,9 g
Sel	0,7 g
Fibres	2,2 g



DÉCLARATION

Farine de blé, eau, œuf, sucre, beurre, levure, lait en poudre demi écrémé, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, lécithines, palmitate d'ascorbyle, dl-alpha-tocophérol), acide citrique, sel, fibre végétale, farine de maïs fermentée.

