

S500 Power

NOUVEAU

Pour assurer votre production et vous apporter un maximum de volume, une régularité et une bonne croustillance, Puratos a développé un améliorant spécialement conçu pour les fabrications en pousse contrôlée et en poussé bloqué jusqu'à 72h.

S500

Trust the best

Dosage du produit : 1%; +/- 0,5% sur poids de farine en fonction du process et/ou de la farine utilisés.

Avantages du produit :

- Action anti-cloque renforcée
- Meilleure tolérance et bonne tenue de la pâte
- Fraîcheur améliorée
- Beau développement au four
- Action anti-pulvéulence



INGRÉDIENTS	en g
Farine courante T65	1000
Eau	650
Sel	18
Puratos Levure Levante	15
Puratos S500 Power	10

COMMENTAIRE

Possibilité de mettre 0,5% pour du 24H et passer à 1% pour 48H à 72H (voir selon farine et matériel).

MÉTHODE DE TRAVAIL EN PROCESS POUSSÉ BLOQUÉ

Pétrissage spirale	4 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis ± 7 minutes en 2 ^{ème}
Température de pâte	± 23-24°C
Pointage	20 minutes
Division	350 g légèrement préformé
Repos	20 minutes
Façonnage	Baguette sur couche
Apprêt	1h15 à 1h30 à 25°C et 85% d'humidité puis bloquer à 3°C
Cuisson four à sole	± 19 minutes à 240°C
Ressuage	Sur grille

MÉTHODE DE TRAVAIL EN PROCESS POUSSE CONTRÔLÉE

Pétrissage spirale	4 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis ± 7 minutes en 2 ^{ème}
Température de pâte	± 23-24°C
Pointage	10 minutes
Division	350 g légèrement préformé
Repos	10 minutes
Façonnage	Baguette sur couche
Mise en froid	Bloquer à 3°C
Apprêt	1h30 à 1h45 à 25°C et 85% d'humidité
Cuisson four à sole	± 19 minutes à 240°C
Ressuage	Sur grille

S500, une gamme d'améliorants pour tout mode de panification

UN BESOIN = UNE SOLUTION ADAPTÉE



Tolérance



Anti-cloque



Extensibilité



Surgélation

DIRECT					
S500 Classic		10 Kg	☆☆		
S500 Bio		25 Kg	☆☆		
POUSSE CONTRÔLÉE & POUSSÉ BLOQUÉ					
S500 Sécurité	(24h)	20 Kg	☆	☆	
S500 Anti-cloque	(48h)	10 Kg	☆☆	☆☆	
S500 Extrême	(72h)	10 Kg	☆☆☆	☆☆	
S500 Power	(72h)	10 Kg	☆☆☆	☆☆☆	
S500 Détente		10 Kg	☆☆	☆☆	☆☆
CONGÉLATION					
S500 Kimo		10 Kg	☆☆		☆☆ POUR DES PÉRIODES DE 1 À 3 MOIS DE CONGÉLATION
PAINS SPÉCIAUX ET VIENNOISERIES					
S500 Spécial		10 Kg	☆☆☆		☆



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com


Puratos
 Partenaire pour l'innovation