

Mejorador de panificación para fermentación larga y corta



MAGIMIX NARANJA. MEJORADOR PARA PAN FRANCÉS, MIGNÓN Y FELIPE. FERMENTACIONES LARGAS Y CORTAS.

Magimix® NARANJA es un mejorador completo, especialmente desarrollado para la elaboración de panes de corteza en tabla (apto para fermentación corta, larga y diferida - cámara de frío). Aplicable a baguettes, felipes, mignones, milonguitas, panes especiales y todos aquellos panes de corteza que en su formulación, no contengan materia grasa o la contengan en poca cantidad. Colabora en el desarrollo de una masa lisa y extensible. Es apto para amasado lento y amasado rápido. Brinda un buen desarrollo del pan, obteniendo así una greña bien marcada, y una corteza fina, crocante y bien dorada.



Más ventajas

- Favorece un buen desarrollo en el amasado, permitiendo obtener una masa lisa, extensible y muy fácil de trabajar: en consecuencia su producto terminado presentará una miga bien homogénea y blanca.
- Refuerza la red de gluten, lo que le garantiza tolerancia a su masa a lo largo de toda la fermentación: además, la retención de gas producido por la levadura será mayor, lo que le asegura una muy buena toma de volumen y una expansión óptima en el horno.

magimix Naranja

Ofrece una mejor tolerancia durante la fermentación. Brinda una corteza fina y de un color homogéneo. Garantiza obtener un pan muy sabroso, típico de la larga fermentación en tabla, que además acumula las siguientes ventajas: buen desarrollo, greña abierta, color dorado y miga blanca.

Información práctica

Dosis

De 1% a 1,5% del peso de la harina, es decir 500 g. a 750 g. por cada bolsa de harina.

La dosis varía según la calidad de la harina y la época del año.

Procedimiento

Incorporar directamente sobre la harina al comienzo del amasado.

Empaque

Bolsas de papel Kraft de 10 kg, con paquete interior de polietileno.

Almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo. Cerrar bien el saco después de la utilización.

Ingredientes

Harina de Trigo fortificada según Ley 25630; Antiaglutinante: Calcio-(tri) Fosfato (INS 341iii; Mejoradores de harina: Ácido Ascórbico (INS 300); Azodicarbonamida (INS 927) y Enzimas (INS 1100).



magimix®

Magimix ofrece una amplia gama de mejoradores de panificación

Magimix tiene una oferta de productos amplia e innovadora, que es el resultado del trabajo de los equipos de formulación y técnicos de panificación en los 5 continentes. Además está en constante evolución, en línea con los desarrollos y cambios en los procesos de la industria: proceso directo, pruebas lentas o controladas, técnicas de congelación, etc.

Magimix Rojo / Procesos directos o esponja - masa

Para la elaboración de panes de miga, bollería, y panes dulces, que se adapta a todo tipo de procesos, ya sean directos o esponja-masa.

Magimix Verde / Complemento de frescura

Para la fabricación de panificados de larga duración (retrasa el envejecimiento y mejora el "softness" (frescura/suavidad) de sus productos).

Magimix Relax / Mejorador de panificación para pan francés, pan de molde, bollería y pizzas. Fermentación corta y larga.

Otorga volumen y tolerancia a sus productos, contiene además un agente reductor natural: la levadura desactivada.

Saf Pro® Relax 100 / Acondicionador de la harina. Levadura seca inactiva.

Acondicionador de harina que potencia el volumen, mejora la extensibilidad y evita desgarros de las masas.

Magimix Croustilis / Mejorador de panificación anti ampollas

Elimina las ampollas y presta volumen excepcional.

Magimix C / Mejorador concentrado para todo tipo de panificación

Mezcla de ingredientes para panificación, especialmente formulado para favorecer las condiciones de las harinas.

Magimix XtendLife / Complemento de panificación anti moho

Para conservación de productos panificados envasados.

Congelix® / Mejorador de panificación para panes y masas dulces precocidas congeladas o crudas congeladas

Refuerza la red de gluten y reduciendo el daño provocado por la congelación.

Magimix Pan Minuto / Mejorador de panificación para pan precocido de finalización rápida

Previene el fenómeno de liofilización en la superficie del pan y una corteza descascarada.

Magimix FTO / Mejorador para masas laminadas crudas congeladas

Para la elaboración de panificados que pasen directamente del freezer al horno sin fermentación previa o después de un corto período de descongelado.



Puede encontrar todos
nuestros productos en
lesaffreargentina.com.ar



**30 años de experiencia en el desarrollo
de mejoradores de panificación de Lesaffre.**

Magimix, su socio confiable, lo acompaña todos los días con productos saludables y seguros, brindándole esa tranquilidad necesaria.

UNA MARCA **LESAFFRE** 

 lesaffreargentina.com.ar  info.ar@lesaffre.com
 [lesaffreargentina](https://www.youtube.com/lesaffreargentina)  [lesaffreargentina](https://www.facebook.com/lesaffreargentina)  [lesaffrearg](https://www.instagram.com/lesaffrearg)