

Mejorador para la elaboración de productos laminados de panadería

MAGIMIX LAMINADOS. MEJORADOR PARA PANIFICACIÓN PARA LAMINADOS DULCES Y SALADOS.

MAGIMIX Laminados® es el producto ideal para la elaboración de masas laminadas dulces y saladas. Para ser utilizado en recetas tradicionales de facturas, medialunas y criollos, para procesos directos, retardados o congelados tanto crudos como prefermentados.



Ventajas

- Excelente performance en productos crudos y prefermentados
- Mejora la maquinabilidad y extensibilidad de la masa.
- Evita las contracciones de la masa en el proceso de laminado
- Mejora la textura y la humedad de miga del producto terminado.
- Aumenta el volumen. Brinda un mejor salto de horno.

magimix Laminados

Permite elaborar piezas uniformes ya que reduce los fenómenos de retracción y/o desgarro de la masa por contener un relajante de masa de origen NATURAL. Además otorga mejor tolerancia durante la fermentación y mejor desarrollo en horno, mejorando la conservación de la humedad en el producto terminado.

Información práctica

Dosis

Para una receta tradicional utilizar del 0.8% a 2.0% sobre el peso de la harina. Las dosis pueden variar dependiendo de las calidades de las harinas utilizadas.

Procedimiento

Incorporar directamente sobre la harina al comienzo del amasado.

Empaque

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

Vida útil

Un año en lugar fresco y seco. (Máx.: 25°C).

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; Gluten vital de trigo; Levadura desactivada; Emulsionante: ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico; Mejoradores de la harina: ácido ascórbico, xilanasa y alamilasa. CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO.



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 / Mejorador para 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 Naranja / Mejorador para fermentación larga y corta

Desarrollado para la elaboración de panes de corteza en tabla.

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 C / Mejorador concentrado para todo tipo de panificación

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

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

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

Magimix Relax / Mejorador 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 Pan Inglés / Mejorador con almidón de maíz y aditivos.

Ideal para pan de miga tipo inglés y apto para todo tipo de panes blandos o bollería (panes de hamburguesas, panchos, pebetes y panes de moldes, entre otros).

Magimix Violeta / Mejorador para pan dulce, panes blandos o bollería.

Mejor desarrollo, volumen inmejorable y una excelente humedad de la miga por mucho más tiempo para panes de hamburguesas, panchos, pebetes, panes de moldes, panes con semillas, pan dulces y rosas entre otros.

Magimix Laminados / Mejorador para laminados dulces y salados.

Para ser utilizado en recetas tradicionales de facturas, medialunas y criollos, para procesos directos, retardados o congelados tanto crudos como prefermentados.

Puede encontrar todos
nuestros productos en
lesaffreargentina.com.ar



Más de 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)