

FERMILINE VIENNOISERIE

Pour un feuilleté délicat et un moelleux incomparable

Améliorant pour pâtes levées feuilletées , brioches et dans toute recettes associant sucre et matières grasses.

Fermiline Viennoiserie facilite l'incorporation de matières grasses et renforce la tenue des pâtes.

Son emploi est autorisé dans tous les produits de la boulangerie fine à l'exception du Pain Courant Français et du Pain de Tradition française .

RECOMMANDATIONS D'EMPLOI :

TYPE DE PATE		METHODE	DOSAGE
Pâtes feuilletées	Direct	5 à 7 g pour 1 kg de farine (8 à 11 g par litre de coulage)	
	Froid	10 à 12 g pour 1 kg de farine (16 à 20 g par litre de coulage)	
Pâtes briochées	Direct	8 à 10 g pour 1 kg de farine (13 à 16 g par litre de coulage)	
	Froid	10 à 12 g pour 1 kg de farine (16 à 20 g par litre de coulage)	

PETRISSAGE
CONSEIL : FERMILINE VIENNOISERIE S'INCORPORE EN DEBUT DE

Se trouve en conditionnement d' 1 kg ou de 5 kg