

MAGIMIX

Frozen Blue Croissant Improver



For frozen croissant applications



BENEFITS

LESAFFRE has developed this patented bread improver for frozen dough which is adapted for any type of breads (croissant, Danish pastry...).

Thanks to its specific formulation, the use of MAGIMIX® FROZEN BLUE in your frozen process will:

- ✓ Improve the product machinability
- ✓ Increase the dough tolerance
- ✓ Optimize the protein level of the flour

Practical information

Applications:

Magimix Frozen Blue is a bread improver especially designed to ensure tolerance, volume and color for pre-proofed and raw frozen croissant.

Level Of Use:

1.5% (1.5 kg for 100 kg of flour).

Instructions For Use:

Add Magimix Frozen Blue directly to flour and mix.

Store in a cool, dry place.

MAGIMIX® FROZEN BLUE will also provide you a total effectiveness at all the production stages:

- ✓ The dough is more resistant to the shock of the freezing process
- ✓ The dough quality is extended during a long-term frozen storage
- ✓ The dough quality is improved once defrosted and less sensitive for the fermentation process
- ✓ The fermenting power is improved thanks to a better impermeability of the gluten network

Combined with an adapted yeast MAGIMIX® FROZEN BLUE is a most suitable solution to optimize the quality of your frozen croissant with:

- ✓ An extended shelf life
- ✓ A better volume
- ✓ A finer, flakier, golden crust

Thanks to the technology of MAGIMIX® FROZEN BLUE, you can extend the shelf life of the frozen dough in its frozen state and get an optimal end product.



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

A LESAFFRE  BRAND

محسن الخبز فروزن بلو لتحضير الكرواسون



يستخدم في تحضير عجينة الكرواسون المجمدة



الفوائد

طورت شركة لوسافر هذا المحسن للخبز الحاصل على براءة اختراع والمخصص للعجائن المجمدة بحيث يكون ملائماً لأي نوع من المخبوزات (مثل الكرواسون، ومعجنات الدانش...) .

بفضل تركيبته الخاصة، سيساعدك استخدام محسن ماجيميكس فروزن بلو في تحضير عجنتك المجمدة على:

- ✓ تحسين مدى مرونة المنتج وسهولة تشكيله
- ✓ زيادة قوة تحمل العجينة
- ✓ تحسين مستوى البروتين في الطحين بأقصى قدر ممكن

كما أن محسن ماجيميكس فروزن بلو سيضمن لك أداءً فعالاً وامتكاملاً أثناء جميع مراحل الإنتاج:

- ✓ ستكون العجينة أكثر مقاومة للصدمة التي تسببها عملية التجميد
- ✓ ستظل العجينة محتفظة بجودتها لفترة أطول أثناء تخزينها في حالة التجميد
- ✓ ستتحسن جودة العجينة بمجرد فك تجميدها وتصبح أقل حساسية أثناء عملية التخمير
- ✓ ستتحسن قوة التخمير بفضل عدم نفاذية شبكة الغلوتين

لا شك في أن استخدامك لمحسن ماجيميكس فروزن بلو بجانب الخميرة المهيأة لتحمل البرودة هو الحل الأنسب لتحسين جودة الكرواسون المجمد وذلك من خلال:

- ✓ الحصول على فترة صلاحية أطول
- ✓ الحصول على درجة انتفاخ أكثر
- ✓ الحصول على مخبوزات هشّة وخفيفة وذهبية اللون بصورة أكبر

وبفضل التكنولوجيا المستخدمة في محسن ماجيميكس فروزن بلو، يمكنك زيادة فترة صلاحية العجينة المجمدة بحالتها المجمدة تلك، وستتمكن من الحصول على منتج نهائي في أفضل صورة ممكنة.

معلومات عملية

ماجيميكس فروزن بلو هو محسن خبز مصمم خصيصاً لضمان الطراوة والحجم واللون للكرواسون المُجهز المجمد غير المخبوز.

مقادير الاستعمال: ١,٥% (١,٥ كغم لكل ١٠٠ كغم من الطحين).

تعليمات الاستخدام: يُضاف محسن الخبز ماجيميكس فروزن بلو مباشرة إلى الطحين ويُخلط.

يُخزن في مكان بارد وجاف.



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

A LESAFFRE BRAND