

AB MAURI



Unipan Plus

Unipan Plus est un améliorant complet pour tout type de pain et convient à tous les procédés et tous les types de farines.

(Poids net : 15kg)

Comment utiliser Unipan Plus

Unipan Plus peut être ajouté à la farine au début du pétrissage.

Dosage recommandé :

0,3 à 0,5% pour la plupart des pains

Si on fait une Poolish on peut diminuer de 50% la dose indiquée.

Points importants :

- Unipan Plus est un améliorant pour pain qui apporte une bonne stabilité à la pâte
- Unipan Plus apporte un beau développement au four et un beau volume
- Unipan Plus apporte de la souplesse à la croûte
- Il est préférable de ne pas utiliser Unipan Plus avec d'autres améliorants pour pain
- Unipan Plus peut être utilisé en cas de surgélation de courte durée. Il est préférable d'ajouter du gluten de blé à la formulation.
- Pour une surgélation plus longue, il est recommandé d'utiliser un améliorant spécifique pour surgélation



AB Mauri Middle East

Mail: middle.east@abmauri.com

Tel: + 971 4 880 8895

www.abmauri.ae

Global Expertise, Local Knowledge.

We know baking!