



CUISSON À LA MAISON AVEC INSTAFERM® 01

UTILISATION RECOMMANDÉE

- Comme guide pour le pain:
⇒ Utilisez 2 cuillère à café (10 g) **INSTAFERM® 01** pour 3 tasses de farine (500 g)

INFORMATIONS DE CONSERVATION

- Lorsque le paquet n'est pas ouvert, il se conserve durant 2 ans.
- Voir la date de fabrication derrière le paquet.
- Une fois ouvert, gardez la levure dans un contenant hermétique au congélateur.

MODE D'EMPLOI

La levure sèche instantanée **INSTAFERM® 01** peut être incorporée directement au mélange des ingrédients secs, sans réhydratation préalable.

1. Mélanger très bien la levure dans la farine avant d'ajouter les autres ingrédients.
2. Ajouter ensuite les autres ingrédients tels que l'eau, le sel, la matière grasse, etc.
3. Mélanger et pétrir jusqu'à obtention d'une consistance lisse et élastique.

HOME BAKING WITH INSTAFERM® 01

RECOMMENDED USE

- As a guide for bread:
⇒ Use 2 teaspoon (10 g) **INSTAFERM® 01** for 3 cups of flour (500 g)

STORAGE OF YEAST

- Unopened pack will keep for 2 years
- Check the date of manufacture date on back of pack
- Once opened, keep the yeast in an airtight container in the freezer

DIRECTIONS FOR USE

INSTAFERM® 01 is incorporated directly into the mixture of dry ingredients, without prior rehydration.

1. Mix yeast thoroughly into the flour before adding the other ingredients
2. Add the rest of the ingredients such as water, salt, fat etc.
3. Mix until a smooth and elastic consistency is achieved

CONTACT

baking@lallemand.com
www.lallemandbaking.com

LALLEMAND

LALLEMAND BOULANGERIE

Poussé
par
l'excellence

LALLEMAND

LALLEMAND BAKING

Raising
Baking
Standards