

LEVURE SÈCHE INSTANTANÉE INSTAFERM® 01



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Idéale pour tous les types de recettes à base de levure contenant peu de sucre (0 à 8% de sucre dans la pâte)
- Sous forme de petites particules oblongues à structure poreuse, cette levure est spécialement conçue pour l'application de boulangerie
- Facile d'usage
- Emballée sous vide, dans un matériel d'emballage multicouche
- Identifiée avec sa date de production
- Format d'emballage: 450 g / 15,87 oz

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, sel, matière grasse, etc.
3. Mélanger/pétrir jusqu'à obtention d'une pâte de consistance lisse et élastique.

MODE DE CONSERVATION

- Tant que l'emballage sous vide n'est pas ouvert, la levure sèche instantanée **INSTAFERM® 01** se conserve pendant 2 ans.
- Voir la date de fabrication à l'endos de l'emballage.
- Après l'ouverture de son emballage, entreposer la levure sèche instantanée dans un contenant hermétique au congélateur.

AVANTAGES DU PRODUIT

- Donne des résultats de cuisson plus constants et fiables
- Contribue au bon volume et à la riche saveur des produits de boulangerie
- Contribue au profil aromatique des produits de boulangerie à base de levure
- N'a pas besoin d'être pré-dissout dans l'eau avant de le mélanger avec la pâte
- Mélanger/pétrir jusqu'à obtention d'une pâte de consistance lisse et élastique
- Sans gluten
- Convient aux régimes végétariens et végétaliens
- Certifié casher
- Certifié BioChecked sans OGM

CONTACT

baking@lallemand.com
www.lallemandbaking.com

LALLEMAND

LALLEMAND BOULANGERIE

Poussé
par
l'excellence