



MÉLIOR VIENNOISERIE

Cet améliorant Viennoiserie facilite le travail des pâtes et développe le fondant des viennoiseries.

AMÉLIORANT DE PANIFICATION POUR VIENNOISERIES

Ingrédients : Émulsifiants : E471 et E472e - Farine de **blé** - Gluten de **blé** - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : xylanase (**blé**), amylase (**blé**) et transglutaminase (**blé**).

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.

+ LES AVANTAGES

LES + PRODUIT FINI

- Améliore le fondant en bouche de la viennoiserie
- Augmente le volume des produits

LES + POUR LA FABRICATION

- Améliore la tolérance des pâtes
- Améliore la régularité des produits
- Permet une meilleure tenue du produit fini
- Développe une bonne élasticité en bouche
- S'adapte à tous types de recettes

> POUR QUEL TYPE DE PRODUIT ?

Viennoiseries feuilletées

> SON UTILISATION ADAPTÉE AUX MÉTHODES DE TRAVAIL DE CHACUN

MÉTHODE DE TRAVAIL	DIRECT	POUSSE CONTRÔLÉE
Durée de blocage	-	24 à 48h
Dose d'emploi recommandée en % du poids de la farine	1 %	1 %
Dose d'emploi recommandée en gramme par kilo de farine	10	10

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé).

Conditionnement : Sac de 10 kg



MÉLIOR DÉTENTE

Cet améliorant Détente est adapté à la nouvelle récolte 2023, pour un lissage des pâtes plus rapide et un allongement facilité.

NOUVEAU

Il favorise le développement des produits finis et supprime le cloquage de la croûte des pains en pousse contrôlée

AMÉLIORANT DE PANIFICATION

Ingrédients : Farine de **blé** - Émulsifiant : E471 - Levure désactivée - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : xynalase (**blé**), lipase (**blé**) et amylase (**blé**)

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.

+ LES AVANTAGES

LES + PRODUIT FINI

- Améliore le développement des produits finis
- Évite la formation de cloques en pousse contrôlée

LES + POUR LA FABRICATION

- Améliore la tolérance et la machinabilité de la pâte
- Favorise le lissage et l'allongement des pâtons

> POUR QUEL TYPE DE PRODUIT ?

Produits de panification

> SON UTILISATION ADAPTÉE AUX MÉTHODES DE TRAVAIL DE CHACUN

MÉTHODE DE TRAVAIL	DIRECT	POUSSE CONTRÔLÉE
Durée de blocage	-	24h
Dose d'emploi	0,5 %	0,7 à 1 %
Dosage au kg de farine	5 g	7 g à 10 g

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé).

Conditionnement : Sac de 20 kg



Pour plus d'informations, contactez votre commercial Moulins Soufflet.

MÉLIOR

le meilleur en toute sérénité

AMÉLIORANTS



FABRIQUÉS
— EN —
FRANCE

AMÉLIORANTS

Découvrez notre gamme qui répond
à tous vos besoins et notre nouvelle
référence, Mélior Détente.

MÉLIOR
DÉTENTE
NOUVEAU
ADAPTÉ À LA
RÉCOLTE
2023

Une gamme adaptée et facile d'utilisation



MÉLIOR CHRONO 72h

L'améliorant ultra performant pour corriger les effets du blocage au froid jusqu'à 72h.

AMÉLIORANT DE PANIFICATION

Ingrédients : Farine de **blé** - Émulsifiant : E471 - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : xylanase (**blé**), lipase (**blé**), glucose oxydase (**blé**) et amylase (**blé**).

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.

Allergènes : Céréales contenant du gluten (**blé**).

Conditionnement : Seau de 10 kg



+ LES AVANTAGES

LES + PRODUIT FINI

- Une tenue de la pâte jusqu'à 72h
- Un effet anti-cloques
- Augmente la tolérance de la pâte
- Du volume supplémentaire
- Un aspect plus qualitatif de vos produits finis avec une couleur plus intense et une grigne plus développée

> POUR QUEL TYPE DE PRODUIT ?

Tous pains
Non adapté à la viennoiserie

> SON UTILISATION ADAPTÉE AUX MÉTHODES DE TRAVAIL DE CHACUN

MÉTHODE DE TRAVAIL	BLOQUÉ ET POUSSÉ-BLOQUÉ 24h/48h	BLOQUÉ ET POUSSÉ-BLOQUÉ 48h/72h
Dose d'emploi recommandée en % du poids de la farine	0,3 %	0,5 %
Dose d'emploi recommandée en gramme par kilo de farine	3	5



MÉLIOR DIRECT & FROID

Le Mélior Direct & Froid assure le meilleur compromis entre la qualité de la pâte, la tolérance, le volume et l'aspect du produit fini.

AMÉLIORANT DE PANIFICATION

Ingrédients : Farine de **blé** - Émulsifiant : E471 - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzyme* : xylanase (**blé**) et lipase (**blé**).

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.

Allergènes : Céréales contenant du gluten (**blé**).

Conditionnement : Sac de 20 kg



+ LES AVANTAGES

LES + PRODUIT FINI

- Une action anti-cloques renforcée
- Une meilleure régularité des produits
- Un gain de volume de 15 % en moyenne versus une farine standard

> POUR QUEL TYPE DE PRODUIT ?

Pain Courant Français / Pains Spéciaux

> SON UTILISATION ADAPTÉE AUX MÉTHODES DE TRAVAIL DE CHACUN

MÉTHODE DE TRAVAIL	DIRECT	POUSSÉ BLOQUÉ	POUSSE CONTRÔLÉE		POUSSE LENTE	FROID
Durée de blocage	-	4 à 8h	24h	48h	12h	24h + 4h
Dose d'emploi recommandée en % du poids de la farine	0,3 à 0,5 %	0,4 à 0,8 %	0,5 à 1 %	1 à 1,5 %	0,5 à 0,8 %	0,5 à 1 %
Dose d'emploi recommandée en gramme par kilo de farine	3 à 5	4 à 8	5 à 10	10 à 15	5 à 8	5 à 10
Dose d'emploi recommandée en gramme par litre d'eau de coulage (Base de 65 % d'hydratation)	4,5 à 7,5	6 à 12	7,5 à 15	14 à 25	7,5 à 12,5	7,5 à 15



MÉLIOR SPÉCIAL TRADI

L'améliorant conçu dans le respect du décret pain n° 93-1074 du 13 septembre 1993 pour faciliter la fabrication de la baguette de tradition.

RÉGULATEUR DE PANIFICATION POUR PAINS COURANTS FRANÇAIS ET PAINS DE TRADITION FRANÇAISE

Ingrédients : Farine de **blé** - Farine de **blé** malté - Enzyme* : amylase (**blé**).

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.

Allergènes : Céréales contenant du gluten (**blé**).

Conditionnement : Sac de 10 kg



+ LES AVANTAGES

LES + PRODUIT FINI

- Augmente le volume des pains
- Assure une belle coloration de la croûte

> POUR QUEL TYPE DE PRODUIT ?

Pain de Tradition Française

> SON UTILISATION ADAPTÉE AUX MÉTHODES DE TRAVAIL DE CHACUN

MÉTHODE DE TRAVAIL	DIRECT	FROID
Durée de blocage	-	24 à 48h
Dose d'emploi recommandée en % du poids de la farine	0,5 à 1 %	0,3 à 0,8 %
Dose d'emploi recommandée en gramme par kilo de farine	5 à 10	3 à 8
Dose d'emploi recommandée en gramme par litre d'eau de coulage (Base de 65 % d'hydratation)	7,5 à 15	4,5 à 12



MÉLIOR PLEIN'ARÔME

Cet améliorant développe la puissance aromatique ainsi que la couleur de vos produits finis.

EXHAUSTEUR DE GOÛT ET DE COULEUR POUR PAINS

Ingrédients : Farine de **blé** - Levain de **seigle** dévitalisé déshydraté - Farine de **blé** malté toasté - Germes de **blé**

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.

Allergènes : Céréales contenant du gluten (**blé**, **seigle**).

Conditionnement : Sac de 10 kg



+ LES AVANTAGES

LES + PRODUIT FINI

- Donne une belle couleur à la croûte et une mie légèrement crème

RECOMMANDATION DE DOSAGE :
DE 3 À 5 % DU POIDS DE LA FARINE