



NEU

Fresh & Soft

Backmittel zur Verbesserung der Frischhaltung von
hefegelockerten Gebäcken über mehrere Tage

Fresh & Soft Der Clean Label Frischhalter

Art.Nr. 1448605, 5 kg im Karton



Produktvorteile

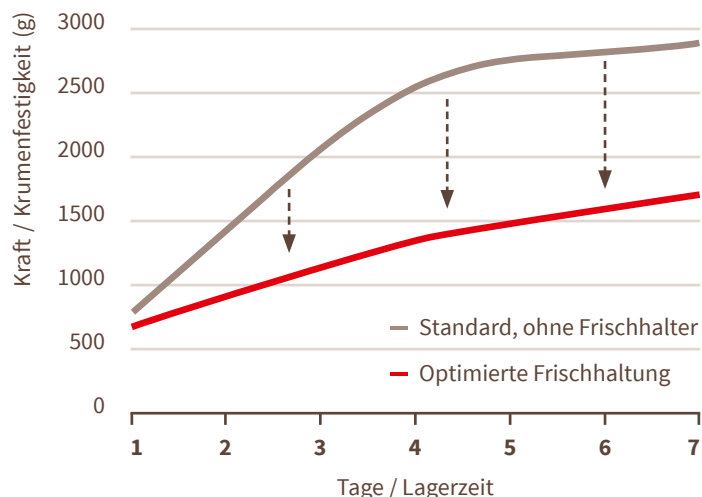
- ▶ **Weiche Krume** – optimales, softes Mundgefühl
- ▶ Deutlich **verlängerte Frischhaltung** über mehrere Tage
- ▶ Einfache und **sichere Verarbeitung**
- ▶ Eignung **für alle Kälteverfahren**
- ▶ Leicht **in betriebseigenen Rezepturen einsetzbar**
- ▶ Ohne Palm lt. Rezeptur
- ▶ Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß § 5 LMZDV bei unverpackter Ware)
- ▶ Ohne gehärtete Fette lt. Rezeptur
- ▶ Ohne Aromen
- ▶ Vegan



Grundrezept Hefeteig

- 10,000 kg Weizenmehl Type 550
 - 0,150 kg **Fresh & Soft**
 - 0,150 kg **Bäckerlob BM**
 - 1,000 kg Backmargarine
 - 1,200 kg Zucker
 - 0,500 kg Rapsöl
 - 1,000 kg Vollei
 - 0,150 kg Salz
 - 0,600 kg Hefe
 - 4,000 kg Wasser
- ▶ Alle Zutaten verkneten.
 - ▶ Knetzeit für Spiralknetter: 6 + 8 Minuten
 - ▶ Teigtemperatur: 25–28 °C
 - ▶ Weitere Verarbeitung betriebsüblich.

Verbesserte Frischhaltung, die messbar ist



Dosierungsmatrix

Hefeteige

Dosierung (auf Mehl)

Milchbrötchen	2,00 %
Zöpfe und ähnliche Gebäcke	2,00 %



Gebäckideen mit
Günthart-Dekoren im
Martin Braun Onlineshop



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 148