

# BAKING<sup>TM</sup> CENTER

---

LESAFFRE 

**Incontro tecnico**

# Soluzioni per la morbidezza



## Perché

- **Richiesta in costante crescita da anni**
- **Utilizzato dal panificio artigianale fino all'industria**



## Diversi tipi di morbidezza

- **Esistono 2 tipi di morbidezza:**
  - ***Chewy*** (molto bagnato)
  - ***Resiliente***
- **Fino a qualche anno fa si utilizzavano gli emulsionanti per dare morbidezza, oggi possiamo utilizzare degli enzimi**
- **Etichetta pulita**

## Come valutare la morbidezza



## **Come valutare la morbidezza**



# Cartografia Pan Bauletto

**Mollica resistente**



*Tramezzino*



*Pane senza crosta 1*



*Pan carré 1*



*Pan Bauletto 1*

**Mollica spalmabile**

**Mollica tenera  
(alla masticazione)**



*Pan Bauletto 2*

**Mollica umida  
(al tatto)**



*Pane senza crosta 2*

**Mollica tenera  
(al tatto)**

**Mollica fondente  
Mollica pastosa**



*Pan carré 2*

**Mollica soffice**

## **Gamma di prodotti Lesaffre**

- **Prodotti a etichetta pulita**
  - **Ibis Pansoffice**
  - **Ibis Soft Evolution**
  - **Ibis Mater Fresh**
  - **Ibis Panettone**

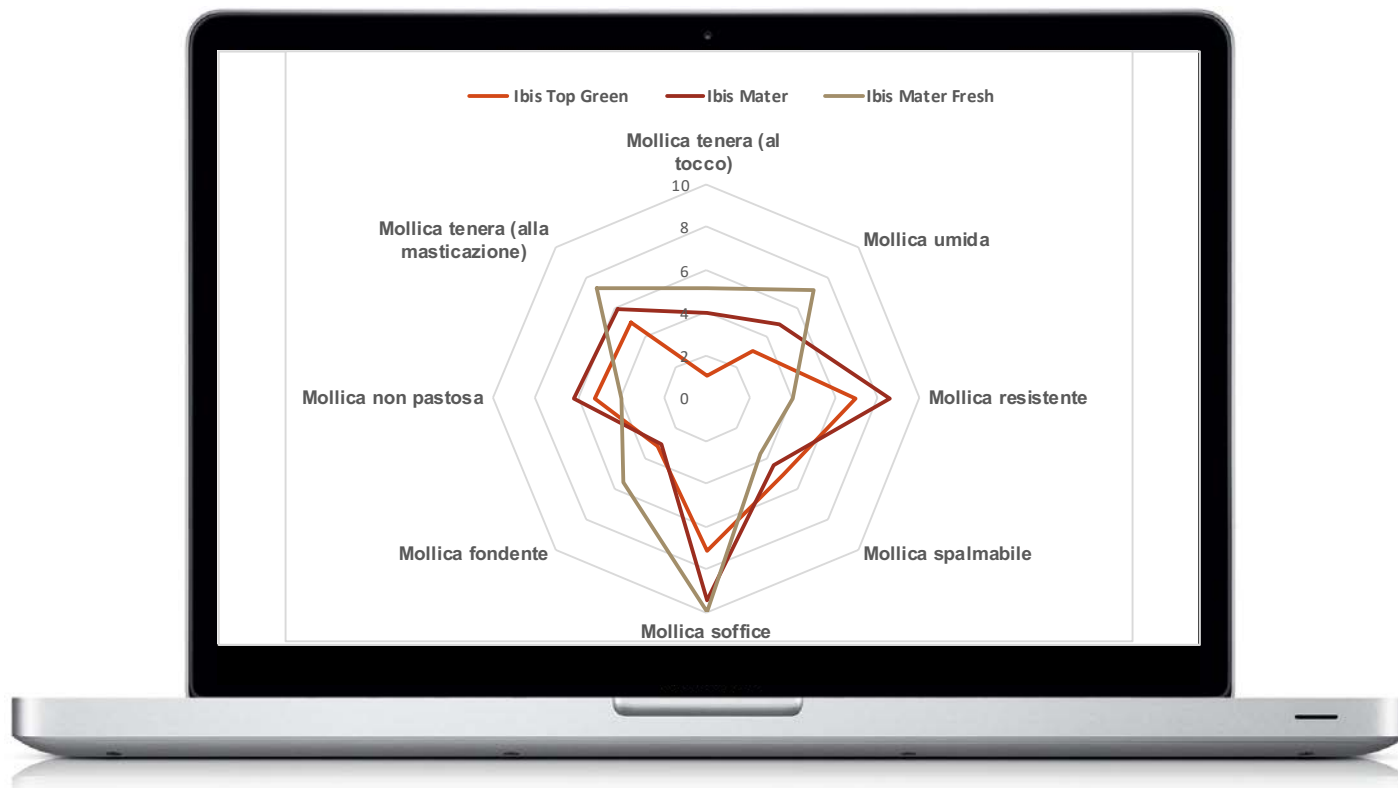




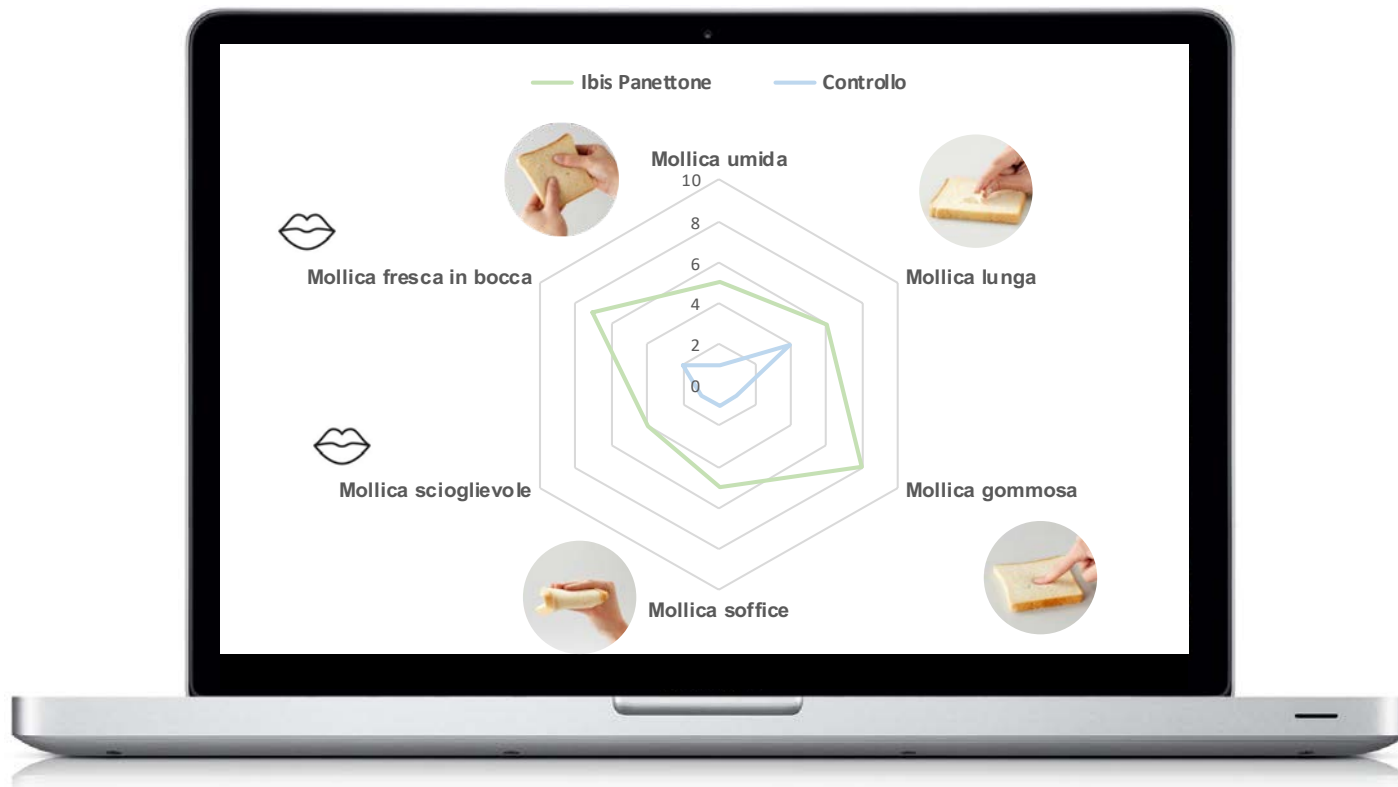
# Bauletto dopo 1 settimana



# Pane da 500gr dopo 2-3 giorni



# Comparativo - Ibis Panettone



# Domande e risposte

# BAKING™ CENTER

---

LESAFFRE 

***Grazie della vostra attenzione***