

- ✓ **Facilité d'utilisation**
- ✓ **Multi-applications**
- ✓ **Produits brillants et uniformes**

F240088-01 23/04/2024

INGREDIENTS

INVENTIS® BAKE SHINE	100g	10%
EAU	1000ml	100%



PROCESSUS



PETRISSAGE

- Diluer Bake Shine dans de l'eau chaude(40°C) avec une forte agitation.
- Laisser reposer pendant au moins 15 minutes.
- Mélanger bien avant l'utilisation.

NOTE : Une fois diluée, la solution Bake Shine peut être utilisée jusqu'à 24h si elle est conservée au réfrigérateur.

BAKE SHINE

Substitut de dorure d'oeufs

APPLICATIONS:

INVENTIS® BAKE SHINE est une dorure utilisée pour les produits de boulangerie pour les clients/industriels ne souhaitant pas utiliser l'oeuf. INVENTIS® Bake Shine permet d'obtenir une belle brillance et une couleur attractive pour les consommateurs. INVENTIS® Bake Shine peut être utilisé sur différents produits : pâte feuilletée, brioches, buns, etc.

DOSE D'UTILISATION :

10% (100g pour 1L d'eau).

MODE D'EMPLOI :

Incorporer directement INVENTIS® Bake Shine avec l'eau chaude(40°C) et mélanger (avec une forte agitation). Laisser reposer pendant 15 min avant utilisation.

INGRÉDIENTS :

Protéine de lait ; Huile de palme raffinée ; Dextrose ; Épaississant : gomme de xanthane.

Contient : lait ; Peut contenir : gluten.

PACKAGING:

Boite de 10Kg.
et

DURÉE DE VIE:

24 mois après la date de production.

STOCKAGE:

A Conserver dans un endroit frais
et sec. (25°C max)

