PULSO®

IMPULSIONE SEU SUCCESO

GAMA DE MELHORANTES LESAFFRE

IMPULSIONE SEU SUCCESO

UMA MARCA LESAFFRE

Na indústria de padaria,
a tradição é reinventada a cada dia
para seguir o ritmo e a evolução
dos desenvolvimentos tecnológicos
e a mudança na preferência
dos consumidores.

ESTAMOS COMPROMETIDOS CONSIGO

Não há nenhuma dúvida.
Sob a marca Pulso, trazemos-lhe
as soluções que precisa.
Sempre prontos para partilhar
consigo toda nossa experiência
e conhecimento com um único
objetivo: seu sucesso.

PULSO®

IMPULSIONE SEU SUCCESO

A GAMA	P. 4
VOLUME E TOLERÂNCIA	P. 6
ANTI-BOLHAS	P. 8
ANTIDESCASQUE	P. 10
EXTENSIBILIDADE E MAQUINABILIDADE	P. 12
FRIO	P. 14
TENRURA	P. 16
CONSERVAÇÃO	P. 17
UMA GAMA COMPLETA PARA CADA TIPO DE PÃO	P. 18
ASSINADA POR LESAFFRE	P. 19

A GAMA

PREPARADOS PARA ENFRENTAR OS SEUS DESAFIOS

Lesaffre tem uma ampla e inovadora gama de melhorantes, que é o resultado de uma **experiência de mais de 160 anos** no setor e do trabalho de equipas de formuladores e técnicos padeiros nos 5 continentes.

Esta gama está em evolução constante alinhada com os desenvolvimentos e alterações no setor.

VOLUME E TOLERÂNCIA

Desenvolvimento excelente no forno independentemente do processo utilizado.

ANTI-BOLHAS

Evitam as bolhas derivadas de processos de longa fermentação e fornecem um volume excepcional.

ANTIDESCASQUE

Evitam a secagem e descasque da côdea.

EXTENSIBILIDADE E MAQUINABILIDADE
Melhoram a extensibilidade da massa, a fazer mais fácil o formado.

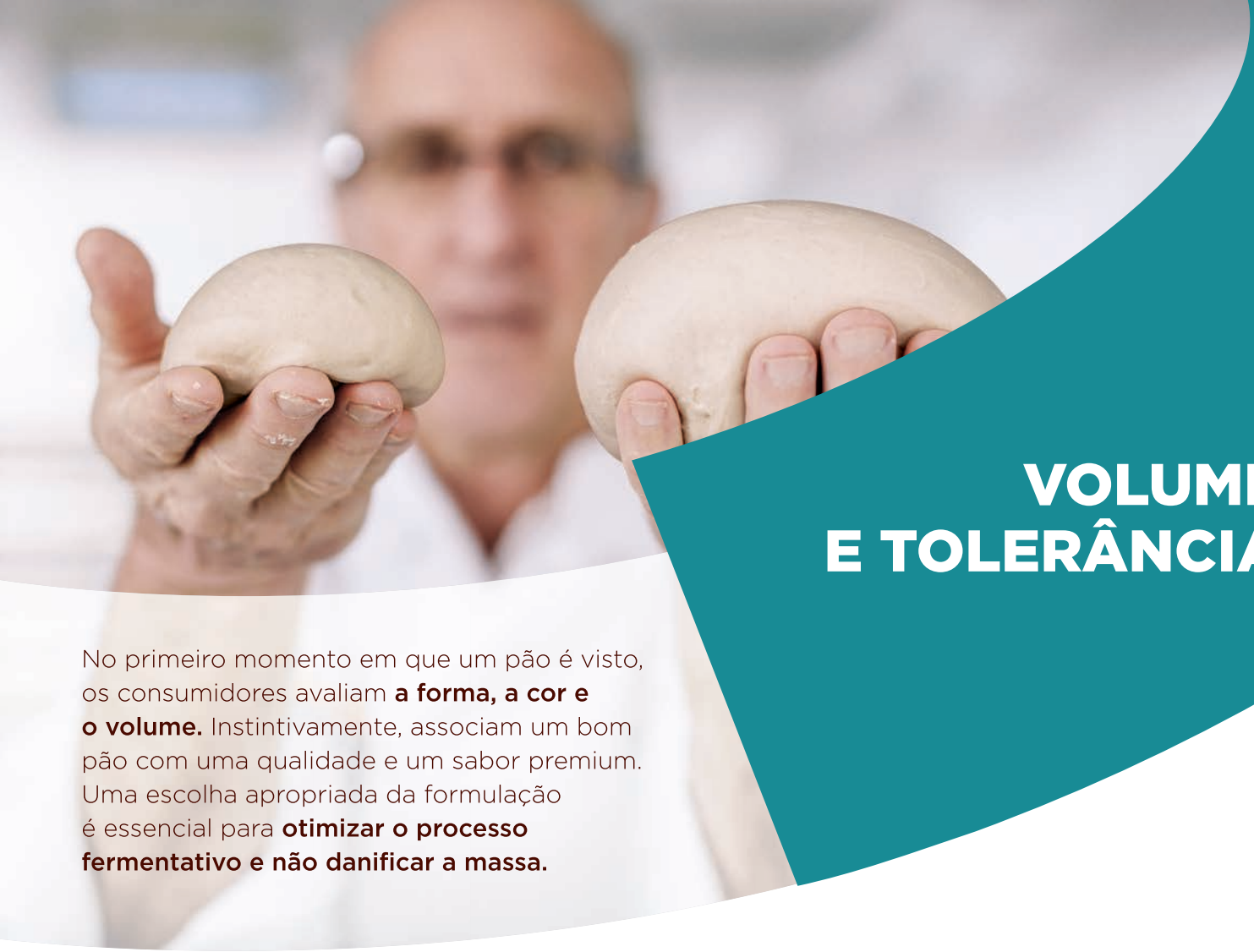
FRIO
Evitam os defeitos na massa derivados do congelamento.

TENRURA
Melhoram a tenrura do miolo.

CONSERVAÇÃO
Diminuem o crescimento de bactérias e a contaminação por bolor.

¡DESCUBRA NOSSA GAMA DE MELHORANTES!

PULSO®
IMPULSIONE SEU SUCCESO



VOLUME E TOLERÂNCIA

No primeiro momento em que um pão é visto, os consumidores avaliam **a forma, a cor e o volume.** Instintivamente, associam um bom pão com uma qualidade e um sabor premium. Uma escolha apropriada da formulação é essencial para **otimizar o processo fermentativo e não danificar a massa.**

RESULTADOS EXCELENTES

Os melhorantes Lesaffre garantem um volume excelente no produto final, uma côdea dourada e crocante um miolo uniforme. Além disso, garantem uma tenrura excepcional e prolongam a conservação do pão.

TRABALHO MAIS FÁCIL

Seja qual for o processo e/ou receita, nossos melhorantes fazem com que a massa seja mais fácil de trabalhar, controlam a fermentação e garantem uma boa elasticidade da massa.

	Base DATA	Base enzimática	Base de lecitina
Dose Entre 0,3% e 0,5% sobre o peso da farinha	**PULSO Maxipro** **PULSO Propan**	**PULSO C30** **PULSO SAF-P** **PULSO Proa-P** **PULSO Servicrown**	
Dose Entre 0,5% e 1% sobre o peso da farinha	**PULSO Maxisemi** **PULSO Semipan**	**PULSO C20** **PULSO Guía** **PULSO Semi** **PULSO Tonik** **PULSO Total** **PULSO Novopan**	**PULSO Esprit** **PULSO Lecimax** **PULSO Lecitec**
Dosis Igual ou maior que 1% sobre o peso da farinha	**PULSO Brioche** **PULSO Servipro** **PULSO Masa Directa**	**PULSO** **Masas Dulces BIO**** **PULSO Pan y Panes** **Especiales BIO****	**PULSO Control***

* Apto também para processos de fermentação curta controlada.

** Melhorantes Biorganic

AS SOLUÇÕES **PULSO**

As soluções Pulso foram projetadas rigorosamente para ser garantia da mais **alta qualidade:** garantem uma força de dosificação precisa para evitar impactos negativos na massa, adaptam-se perfeitamente à farinha e ao processo utilizado e oferecem o **rendimento e a segurança máxima.**

ANTI-BOLHAS

As **técnicas de fabricação diferidas** facilitam a vida e o trabalho do padeiro, o que permite a ele a produção de pão fresco ao longo de todo o dia. Não obstante, este tipo de processo, pode provocar o aparecimento de bolhas na côdea como resultado da falta de força na massa ou uma atividade fermentativa maior na superfície do pão.

TODOS OS TIPOS DE APLICAÇÕES

Nossos melhorantes anti-bolhas **suprimem as bolhas** na côdea do pão fabricado com fermentação controlada. Esses melhorantes são aptos também para outras técnicas de fabricação diferidas.

PRODUTO FINAL OTIMIZADO

O pão apresenta um volume maior, obtêm-se um **corte** bem desenvolvido e regular, o **frescor** se mantém por mais tempo e a côdea é dourada e crocante.

CROUSTILIS Rojo
Processos de fermentação controlada de até
18 horas.

CROUSTILIS Extra
Processos de fermentação controlada de até
36 horas + tolerância.

CROUSTILIS Intenso 48
Processos de fermentação controlada de até
48 horas + 2 x tolerância.

O CONCEITO
CROUSTILIS=ANTI-BOLHAS
Lesaffre foi o primeiro em compreender o fenômeno responsável pelo aparecimento de bolhas e em propor as soluções funcionais que combinam o princípio anti-bolhas com **resultados visíveis** em cada passo do processo de produção: extensibilidade, volume, frescor, tolerância, preservação, etc.
Uma gama anti-bolhas apta para todos os processos diferidos, seja qual for a duração dos mesmos.

ANTIDESCASQUE

O consumo de **pão pré-cozido** cresceu significativamente durante os últimos anos e continua a fazer ano após o ano pois permitiu aos padeiros realizar um melhor planeamento das fornadas e também ofertar uma maior variedade de produtos recentemente feitos. Não obstante, o fenômeno do descasque da côdea é típico nesse tipo de pão.

AMASSADO E PRÉ-COZIMENTO MELHORADOS

Os melhorantes antidescasque de Lesaffre permitem um **amassado homogéneo** e uma **boa maquinabilidade.** Depois do pré-cozimento, as peças têm corte e volume regulares e uniformes, sem colapso da côdea.

ASPECTO E TEXTURA INTATOS

As propriedades antidescasque dos melhorantes de Lesaffre **evitam a secagem por congelamento** na superfície dos pães e consequentemente, a ruptura da côdea. O volume do pão é excelente e comparável com um pão obtido sob um método direto. A côdea é fina, flexível e crocante com uma cor dourada.

PULSO Precocido
A versatilidade do pré-cozimento melhorada.

PULSO Leciking
Para processos de pré-cozimento suaves. Apto também para todos os tipos de processos.

PULSO 101
Projetado especialmente para elaborar todo tipo de pães pré-cozidos congelados.

PULSO Precomax
Combina os últimos avanços em tecnologia enzimática.

PULSO Leci
Processos de pré-cozimento suaves. Apto também para todos os tipos de processos.

PÃO PRÉ-COZIDO DE FINALIZAÇÃO RÁPIDA

O pão de finalização rápida é um pão pré-cozido ultracongelado, que precisa de um **tempo de 2ª cozimento muito curto** (de 2 a 4 minutos). Pode-se também deixar descongelar-se os pães na temperatura ambiente.

NEOPAN amarillo
Base DATA ideal para linhas automáticas.

NEOPAN rojo
Base enzimática.

AS SOLUÇÕES **PULSO**

Lesaffre foi o primeiro a entender o fenômeno responsável pelo descasque da côdea e em propor soluções patenteadas sob a forma de melhorantes. Aptos tanto para **processos de pré-cozimento suaves,** semi-artesanais, como para aqueles processos de pré-cozimento mais **contundentes.**

EXTENSIBILIDADE E MAQUINABILIDADE

Um pão com um bom aspecto e bem formado é, aos olhos do consumidor, não só garantia de qualidade, mas uma amostra da mestria do padeiro diante das dificuldades do seu trabalho diário. Lesaffre propõe então uma gama completa de melhorantes para **otimizar a elasticidade** das massas e **facilitar o processo** de formado.

MAIOR EXTENSIBILIDADE

Os melhorantes Lesaffre facilitam a divisão e otimizam o peso das peças de massa ao minimizar o crescimento da mesma durante o primeiro descanso.

MELHOR FORMA

Os melhorantes Lesaffre **evitam o fenômeno da retração,** ao encurtar os tempos do descanso entre as etapas de preparação.

GLUTOTEC

É uma solução baseada em glúten. Aumenta a absorção de água e consequentemente é muito recomendável para fazer pães de alta hidratação. Contribui com firmeza à massa.

BAKER BONUS

Levedura desativada, garantia de extensibilidade, regularidade e facilidade de trabalho da massa. Em consequência, a aparência final do produto melhora, as peças são mais homogéneas e regulares. Pode incorporar-se diretamente à farinha, utilizar-se na produção de misturas e pré-misturadas ou usar diretamente na manufatura de pão, pizzas, biscoitos, etc.

BAKER BONUS RS190

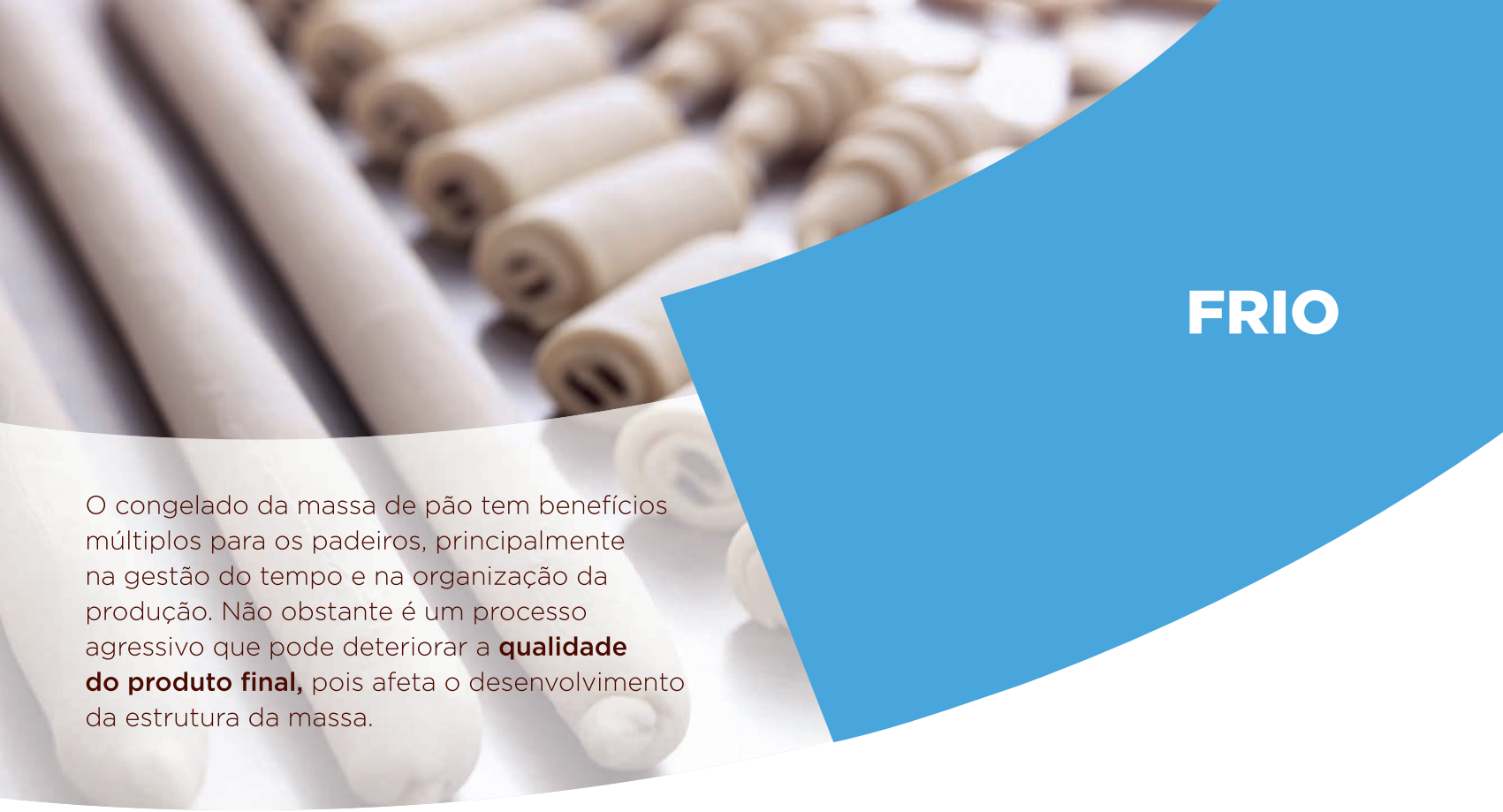
Levedura desativada
com poder redutor.

BAKER BONUS RS190 STAR

Levedura desativada
com duplo poder redutor.

AS SOLUÇÕES **PULSO**

Lesaffre desenvolveu várias soluções para resolver os problemas de **maquinabilidade, extensibilidade ou forma** derivadas de farinhas moles, receitas "pesadas", processos mecanizados ou farinhas resistentes (curtas).



FRIO

O congelado da massa de pão tem benefícios múltiplos para os padeiros, principalmente na gestão do tempo e na organização da produção. Não obstante é um processo agressivo que pode deteriorar a **qualidade do produto final,** pois afeta o desenvolvimento da estrutura da massa.

MASSAS CRUAS OU PRÉ-FERMENTADAS

Nossos melhorantes de frio **reforçam as propriedades** das massas cruas ou pré-fermentadas que sofrerão um congelamento posterior:

· Diminuem o impacto da ruptura da estrutura proteica que pode gerar cristais de gelo durante o congelamento.

· Diminuem o descasque gerado pelas diferentes tensões internas entre o miolo e a côdea, e pela secagem superficial da côdea durante o congelamento ("queimado por frio").

REATIVAÇÃO NO FORNO

Após o processo de congelamento, haverá quase sempre um cozimento final para deixar o produto da panificação pronto para o consumo. Os melhorantes para congelamento permitem uma **reativação excepcional no forno,** bom desenvolvimento e volume e um pão final com uma excelente qualidade sensorial.

PULSO Politec

Melhorante polivalente para elaborações de pastelaria e padaria. Excelentes resultados em processos de panificação e pastelaria em frio e congelamento, reforça a tolerância da massa, melhora o volume e prolonga o frescor das elaborações.

PULSO Eapan

Produto 2 em 1 (melhorante + massa madre) com os ingredientes essenciais para massas cruas congeladas. Uma solução inovadora que combina a experiência de Lesaffre na fermentação e o conhecimento na formulação:

· Cobre várias tecnologias e vários tempos de processos.
· Tem uma base da massa madre de trigo e centeio que contribui com um bom sabor ao produto final como toques aromáticos característicos desses cereais.
· Alta tolerância ao congelamento.

PULSO Combitec

Melhorante completo para a elaboração de massas cruas ou pré-fermentadas congeladas. Melhora a forma, permite um excelente desenvolvimento no forno e garante uma ótima conservação.

AS SOLUÇÕES **PULSO**

Garantem a viabilidade e as excelentes características das massas congeladas, sejam cruas ou pré-fermentadas, o que **garante a qualidade e mantém o volume** final dos produtos terminados, inclusive depois de vários meses de congelamento.

TENRURA

A **tenrura** do pão de forma, dos brioches, dos donuts, etc. representa um **importante critério de escolha** para o consumidor que procura pães macios com um miolo suave e elástico. Para garantir que cada pão de forma ou brioche esteja tenro até a última fatia, Lesaffre desenvolveu uma gama destinada a melhorar e prolongar a tenrura do miolo.

MAIS FRESCOR

Os melhorantes de Lesaffre permitem que o miolo mantenha-se **mais cremoso, mais húmido e mais suave** durante mais tempo.

PULSO Terno

Melhora a tenrura, contribui com elasticidade ao miolo e evita tanto o desprendimento da côdea como o esfarelamento dos produtos.

PULSO Plusterno

Melhora a tenrura e contribui com volume ao produto final.

PULSO Doce fresh

Especial para pastelaria e massas doces. Garante uma maior tenrura do produto final.

AS SOLUÇÕES **PULSO**

Com o objetivo para evitar a degradação do amido e a secagem do miolo, Lesaffre desenvolveu complementos suavizadores para pães e pastelaria de longa duração.

CONSERVAÇÃO

O aparecimento de bolor é mais comum e afeta, particularmente, produtos com alta humidade e embalados como pão de forma, brioche, pão pita, etc e limita, portanto, sua conservação e potencial de venda. Para evitar esse tipo de contaminação, Lesaffre desenvolveu uma gama que permite ter uma **produção mais controlada e diminuir o crescimento das bactérias e bolor no pão.**

MAIS DURAÇÃO

Garantia de uma vida útil controlada em qualquer período do ano e condições climáticas.

XtendLife

Alonga a vida dos pães ao contribuir um efeito conservante baseado na redução do pH. XtendLife garante uma qualidade constante durante toda a vida do produto em qualquer condição climática.

AS SOLUÇÕES **PULSO**

Lesaffre tem uma solução patenteada, resultado de sua experiência em padaria. Um conceito próprio baseado nas propriedades conservadoras das farinhas fermentadas, associado a um corretor de acidez.

UMA GAMA COMPLETA PARA CADA TIPO DE PÃO. INFORMAÇÃO PRÁTICA

INSTRUÇÕES DE USO

O uso dos melhorantes **PULSO** não supõe nenhuma alteração no seu processo, é só incorporar diretamente à farinha antes da mistura.

EMBALAGEM

Sacos de papel kraft de 5, 10, 15, 20 ou 25 quilos dependendo da referência.

ARMAZENAGEM

Conservar em lugar fresco e seco (25°C máx.).

Para oferecer o serviço mais eficiente possível, pedimos-lhe que no seu primeiro pedido de produto, consulte data de entrega em função do volume desejado.

PULSO® IMPULSA TU ÉXITO	Baguetes	Pães crocantes	Pão de centeio	Pão de forma	Massa folhada	Brioche	Pão plano	Pães secos	Pão ao vapor
Volume e tolerancia	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Extensibilidade e maquinabilidade	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Tenrura	✔		✔	✔	✔	✔			✔
Frio	✔	✔	✔		✔	✔	✔		✔
Anti-bolhas	✔	✔							✔
Conservação		✔		✔	✔	✔	✔		✔
Antidescasque	✔	✔							

ASSINADO POR LESAFFRE

Desde que criou sua primeira planta de levedura em 1872, Lesaffre quis estar **ao lado dos padeiros** no seu dia a dia.

Graças a esta **experiência de mais de 160 anos,** unida a um investimento importante de recursos em pesquisa e desenvolvimento, Lesaffre se afirmou como especialista reconhecido, não somente na análise e compreensão dos problemas específicos da padaria, mas, principalmente, na **proposta de soluções** que respondem aos problemas dos padeiros.

Ao longo dos 5 continentes, Lesaffre criou uma **rede mais de 30 Baking Centers** que lhe permite reproduzir com total precisão as condições de trabalho dos padeiros e aperfeiçoar sua compreensão sobre todo o processo de elaboração do pão, desde a escolha da farinha até o cozimento, a passar pelo amassado, formado e fermentação.

Na Lesaffre Ibérica, colocamos à disposição dos nossos clientes todos esses conhecimentos e experiência graças a uma **rede de técnicos padeiros especializados por zona** e de uma equipa de desenvolvimento de produto em contato direto com os Baking Center.

PULSO®

IMPULSIONE SEU SUCCESO

Os nossos técnicos podem ajudá-lo a criar soluções únicas
para responder às necessidades dos seus clientes

UMA MARCA **LESAFFRE**

LESAFFRE IBÉRICA S.A.
Avenida de Santander, 138 - 47011 Valladolid, Espanha
Tel. +34 983 232 907 - comercial@cgl.lesaffre.com
www.lesaffre.pt