

TopSweet Fresh Cake

Une durée de fraîcheur optimale des produits de pâtisserie fine

TopSweet Fresh Cake Plus V est un système enzymatique innovant qui prolonge la durée de fraîcheur de la mie des gâteaux de type biscuit ou quatre-quarts riches en sucre et en matière grasse. Les gâteaux emballés restent donc plus longtemps moelleux et succulents.

Des enzymes sur mesure pour pâtes riches

L'utilisation des enzymes dans les pâtes riches en sucre et en matière grasse était limitée jusqu'ici, la forte concentration de ces ingrédients ayant un effet inhibiteur sur l'activité enzymatique. Avec TopSweet Fresh Cake Plus V, DeutscheBack lance sur le marché un produit de conception nouvelle dont le développement a bénéficié des longues années de savoir-faire de SternEnzym, sa société-sœur.

TopSweet Fresh Cake Plus V est basé sur des amylases osmotolérantes qui conservent leur fonctionnalité même en présence de teneurs élevées en sucre et en matière grasse. Cette combinaison d'actifs équilibrée avec précision permet d'améliorer le moelleux de la mie de façon significative ainsi que de prolonger la durée de fraîcheur. De plus, TopSweet Fresh Cake Plus V a un effet positif sur le volume des produits de pâtisserie fine.

Trois recettes testées en pratique

Ont été comparées au Stern-Technology Center: une recette basique de quatre-quarts (voir le tableau 1) sans ajout d'additif maintenant la fraîcheur, une recette comportant l'émulsifiant standard GMS 90 (E 471, > 90 % de monostéarine) et une variante avec TopSweet Fresh Cake Plus V. Une détermination de la consistance de la mie au texturomètre et une dégustation des gâteaux ont eu lieu à

Les avantages de TopSweet Fresh Cake Plus V

- Moindre fermeté de la mie
- Meilleure élasticité
- Sensation fondante en bouche
- Qualité supérieure du gâteau

intervalles réguliers pendant la durée de stockage de cinq semaines.

TopSweet Fresh Cake Plus V est plus efficace qu'un émulsifiant

Les résultats donnés par le texturomètre attestent de la haute efficacité du système enzymatique. Dans le cas de la recette de base, tout comme dans celui de la pâte contenant 5,7 % d'émulsifiant par rapport à la quantité de farine/amidon, des altérations sensibles ont été observées au fur et à mesure de la durée de stockage. En revanche, la recette contenant 0,8 % de TopSweet Fresh Cake Plus V s'est distinguée par le maintien d'une fraîcheur et d'un fondant remarquablement bons (fig. 1) à l'issue de plus d'un mois de stockage (fig. 1).



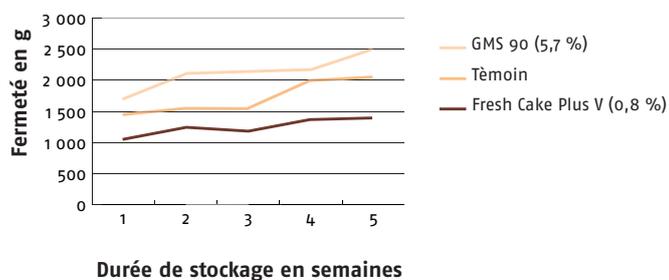


Fig. 1 : Modification de la fermeté de la mie d'un gâteau pendant la durée de stockage

On peut voir sur la fig. 2 les différences de fermeté de la mie. Tandis que le produit traité avec TopSweet Fresh Cake Plus V est résilient, la mie sèche se fend lors de l'examen au texturomètre.

TopSweet Fresh Cake Plus V se révèle excellent pour toutes les pâtes jaunes riches en sucre et en matière grasse. Il n'est pas nécessaire de modifier les process de préparation et de cuisson.



Fig. 2 : Effet sur la structure de la mie du quatre-quarts

Ingrédients	Recette de base (g)
Œuf entier	420
Margarine	400
Lait ou eau	60
Farine de blé, 11 % de protéines	250
Amidon de blé	150
TopSweet quatre-quarts 20 %	200
Sucre, fin	400
Ensemble de la pâte	1880

Tableau 1 : recette basique de quatre-quarts

Le dosage dépend de la recette et de la qualité des matières premières utilisées et se situe en règle générale entre 0,15 et 0,8 %.

Mettez à profit cette nouvelle option fraîcheur pour votre gamme et conférez un plus à vos pâtisseries emballées en termes de fondant et de plaisir gourmand. Nos experts seront heureux de vous conseiller pour l'utilisation de TopSweet dans votre entreprise.