





| PROPRIETES RECHERCHEES | COMPOSANT DE BASE OU ADDITIFS A UTILISER |
|---|---|
| Aération de la masse  Foisonnement | Œufs Emulsifiants (par ex. E471, E475, E477) |
| Stabilité de la pâte  | Œufs Emulsifiants (par ex. E471, E475, E477) |
| Développement au four | Emulsifiants – Poudre à lever |
| Volume | Emulsifiants – Poudre à lever Optimisation du mélange farine/amidon |
| Moelleux de la mie : <ul style="list-style-type: none">• ralentir la rétrogradation de l'amidon• ralentir le dessèchement | Emulsifiants (par ex. E471, E475, sorbitol) Epaississants et gélifiants : alginates, caroubes, guar, gomme, xanthane... Farine de soja – Matières grasses |
| Tenue des fruits dans la masse au cours de la cuisson |   Epaississants – Gélifiants – Farine. |

