

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.