



AJOUTE A LA PATE, il:

- augmente son hydratation (il fixe 2 fois son poids d'eau),
- augmente sa tenue au pétrissage, au boulage et au façonnage
- améliore sa rétention gazeuse, la renforce quand elle est soumise à :
 - la pousse contrôlée,
 - la surgélation,
 - des conditions difficiles.

EN PANIFICATION, il:

- augmente la force boulangère des blés de panification courante,
 - est utile dans la production des pains spéciaux,
- est le composant important des "pains au gluten".

EN VIENNOISERIE, il:

- rétablit le niveau de quantité et de qualité du réseau glutineux.

EN PATISSERIE, il:

- est employé dans le cas des pâtes feuilletées.