



keepexploring.

Que signifie «le poids spécifique» ?

Le poids spécifique est le volume d'aire qui se laisse incorporer à une pâte. Ceci se réalise en battant la pâte. Le poids spécifique a un effet positive sur les propriétés de la cuisson, la structure, la durée de conservation et la sensation en bouche.

Le poids spécifique se mesure avec une bombe. Celle-ci contient exactement 1l d'eau et le poids spécifique s'exprime en g/l. Le poids spécifique dépend du type de la pâte. La base pour un produit fini parfait est un poids spécifique idéal.

Le poids spécifique est sujet à la température et il est conseillé de le contrôler plusieurs fois par an afin d'ajuster le temps de battage pour stabiliser le résultat du produit fini (hiver – été).



Pour les pâtes à biscuit le poids spécifique est plus bas (lire plus léger) que pour les pâtes à cake ou à frangipane. En jouant avec le poids spécifique, la structure du produit se laisse influencer. Pour plus d'informations, contactez le service technique.

Comment mesurer ?

Poser la bombe sur une balance et la tarer. Remplir la bombe avec la pâte et lisser le dessus à ras du bord à l'aide d'un couteau palette. Sur chaque emballage Zeelandia est mentionné le poids spécifique idéal pour le produit en question.

Biscuit = 300 g/l

Biscamix ou Super Bisca + Quick

Biscuit chocolat = 350 g/l

Biscamix choco

Cake = de 750 à 900 g/l

Vero: 750 g/l (cake au beurre: 800 g/l)

Quattro: 800 à 850 g/l

Roma : 850 à 900 g/l

Maestro : 900 à 950 g/l

Muffin = à partir de 950 g/l

Muffin Vanille

Frangipane = 900 - 950 g/l

Franmix