



## Zapraszamy do kontaktu

*Kierownik Rynku Konsumenckiego:*

Katarzyna Znojek, tel.: +48 504 083 037, email: k.znojek@lesaffre.com


*Przedstawiciel Handlowy ds Hurtu (region południe):*

Marta Pryjda, tel.: +48 504 083 054, email: m.pryjda@lesaffre.com

*Przedstawiciel Handlowy ds Hurtu (region północ):*

Michał Kapturowski, tel.: +48 502 163 871, email: m.kapturowski@lesaffre.com

# HoReCa

----- LESAFFRE 

Lesaffre Polska SA, ul Dworcowa 36, 46-250 Wołczyn  
tel.: +48 77 418 82 69, [www.lesaffre.pl](http://www.lesaffre.pl), [www.drozdzebabuni.pl](http://www.drozdzebabuni.pl)

**Odwiedź nas na Facebooku**

**I jest pysznie! oraz Mistrzowie Domowych Wypieków**

## BonVital 100 %

BonVital to pieczywo przygotowane na bazie mąki żytniej i pszennej z dodatkiem siemienia lnianego oraz ziaren słonecznika. Idealne do produkcji pieczywa zarówno żytniego jak i pszenno-żytniego. Z uwagi na bogate walory zdrowotne, jak również smakowe jest to jeden z najbardziej popularnych poszukiwanych rodzajów pieczywa przez konsumentów, m.in. dzięki wysokiej zawartości błonnika w pieczywie sprzyja prawidłowej przemianie materii. Chleb BonVital wyróżnia się ponadto dużą wilgotnością i długotrwałą świeżością. To po prostu dobre, naturalne pieczywo!

### ZALETY

- ✓ naturalne składniki
- ✓ długotrwała świeżość
- ✓ ciekawy, oryginalny smak - to zasługa słodu jęczmiennego i żytniego

#### RECEPTURA

MIESZANKA BonVital 1000 g  
Woda 750 g  
Drożdże 30 g  
Miesienie 6+2'

#### WYTWARZANIE

Wszystkie składniki ciasta wymiesić do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 30 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę, umieścić kęsy ciasta w foremkach i fermentować przez około 30 minut.

#### WYPIEK

Temperatura: 225°C

#### CZAS WYPIEKU

35 minut

#### OPAKOWANIE

worek 10 kg

## Żytni 100 %

Żytni to 100 % mieszanka chlebowa do produkcji tradycyjnego pieczywa żytniego lub pszenno-żytniego. W mieszance Żytni, oprócz mąki żytniej, znajdują się również ziarna słonecznika oraz siemię lniane. Pieczywo z mieszanki Żytni wpisuje się doskonale w zdrowy styl odżywiania. Zarówno chleb jak i bułki z mieszanki Żytni zapewniają długie uczucie sytości, a dzięki dużej zawartości błonnika pieczywo wywiera korzystny wpływ na układ pokarmowy. Wyroby z tej mieszanki cechują się tradycyjnym naturalnym smakiem i aromatem bez użycia polepszaczy.

### ZALETY

- ✓ wysoka zawartość ziaren słonecznika i siemienia lnianego
- ✓ wysoka zawartość błonnika
- ✓ źródło witamin z grupy B i E

#### RECEPTURA

MIESZANKA Żytni 1000 g  
Woda 800 g  
Drożdże 30 g  
Miesienie 6+2'

#### WYTWARZANIE

Wszystkie składniki ciasta wymiesić do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 30 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę, umieścić kęsy ciasta w foremkach i fermentować przez około 30 minut.

#### WYPIEK

Temperatura: 225°C

#### CZAS WYPIEKU

40 minut

#### OPAKOWANIE

worek 10 kg

## Cookies Czekoladowe 100 %

COOKIES CZEKOLADOWE to mieszanka do wyrobu ciastek o wilgotnym i miękkim wnętrzu długo zachowującym świeżość. Ciastka są duże, z zewnątrz nieregularnie popękane – co nadaje im efektowny aspekt wizualny. Charakteryzuje je głębia intensywnie czekoladowego smaku i aromatu. Jest to produkt naturalny.

### ZALETY

- ✓ intensywny czekoladowy smak i aromat
- ✓ wilgotne i miękkie wnętrze długo zachowujące świeżość
- ✓ prostota i szybkość wykonania

#### RECEPTURA

Mieszanka COOKIES CZEKOLADOWE 1000 g  
Margaryna/ Masło 100 g  
Jaja 100 g  
Olej 100 g  
Woda 60 g \*Kawałki termostabilnej czekolady białej lub mlecznej 120 g  
Mieszanie 4'

#### WYTWARZANIE

Margarynę lekko zmiękczyć i pozbyć się grudek. Dodać wszystkie pozostałe składniki ciasta i wymieszać do jednolitej konsystencji mieszadłem płaskim ramowym przez około 4 minuty na wolnych obrotach. Na minutę przed końcem mieszania dodać kawałki czekolady termostabilnej. Z ciasta uformować kulki lub wałek, z którego następnie wycinać krążki. Przełożyć na blachę wyłożoną papierem i wypiekać. Sugerowana naważka: 60-80 g.

**TEMPERATURA WYPIEKU:** 180-200°C (temperatura wypieku ciast biszkoptowo-tłuszczowych)

**CZAS WYPIEKU:** 13-15 minut

\* opcjonalnie można dodać kawałki czekolady, bakalie, orzechy

#### OPAKOWANIE

worek 10 kg

## Czeko-Muffin 100 %

Muffiny – amerykańskie ciastka pieczone w charakterystycznych papilotkach na stałe zagościły na naszych stołach. Stanowią doskonałą i smaczną przekąskę nie tylko dla dzieci, ale również dla dorosłych np. podczas przerwy w pracy, klimatycznego spotkania towarzyskiego, jak również wielkich przyjęć. Muffiny od Lesaffre są delikatne, puszyste w środku, a co najważniejsze miękisz jest długo wilgotny, przez co produkt gotowy utrzymuje świeżość znacznie dłużej.

### ZALETY

- ✓ głęboki czekoladowy smak i zapach
- ✓ wilgotny miękisz długo zachowujący świeżość
- ✓ apetyczny wygląd

#### RECEPTURA

Mieszanka CZEKO-MUFFIN 1000 g  
Jaja 400 g  
Olej 300 g  
Woda 200 g  
Mieszanie 4'

#### WYTWARZANIE

Wszystkie składniki ciasta wymieszać do jednolitej konsystencji mieszadłem płaskim ramowym przez około 4 minuty na wolnych obrotach. Następnie wyłożyć porcje ciasta do papilotek lub foremek i wypiekać.

Sugerowana naważka do papilot typu tulipan to 90-100 g.

**TEMPERATURA WYPIEKU:** 190-200°C

**CZAS WYPIEKU:** 30-35 minut

#### OPAKOWANIE

worek 10 kg

# STAR'BAKE Pizza Blend

Blend do Pizzy Amerykańskiej to klucz do sukcesu w przygotowaniu amerykańskiej pizzy z formy, zniewalającej pod względem smaku i zapachu. Amerykańska pizza z formy staje coraz bardziej popularna, również w Polsce nie brakuje amatorów tego pulchnego ciasta. Blend Star'Bake Pizza Amerykańska zawiera wszystkie istotne składniki konieczne do optymalnej fermentacji, polepszenia ciasta i wspaniałego smaku. Produkt nie zawiera składników luzem (np. mąki), które są dostępne lokalnie.

## ZALETY

- ✓ gruby i zniewalający spód
- ✓ nuty pieczywa łączą się wyśmienicie z zapachem fermentacji i oliwy
- ✓ chrupiąca i rozpuszczająca się struktura ciasta

## RECEPTURA

Mąka 5000 g  
Woda 2700 g  
Olej roślinny 100 g  
Blend Star'Bake (1 saszetka) 200 g

## OPAKOWANIE

4 kg (20 saszetek x 200 g)

## WYTWARZANIE

Wymieszać suche składniki, tj. mąkę i blend Star'Bake. Dodać wodę i olej. Wymiesić do momentu, kiedy ciasto będzie w pełni rozwinięte.

Miesiarka spiralna: 4 min na 1-szej prędkości + 2 min na 2-giej prędkości

Miesiarka niskoobrotowa: 5 min na 1-szej prędkości + 3 min na 2-giej prędkości

Temperatura ciasta: 27°C - 28°C

### Odprężanie:

5 min w temperaturze pokojowej (pod przykryciem).

### Dzielenie:

Podzielić ciasto na kęsy o wadze 400 g (orientacyjnie) i zaokrąglić. Przykryć i pozostawić do odprężenia na 5 min w temperaturze pokojowej. Rozwałkować na placki o grubości 2,5 mm i średnicy 30 cm. Formę o średnicy 30 cm natłuścić 40 g oleju. Ułożyć ciasto w formie.

### Fermentacja:

90 min w temperaturze 30°C (pod przykryciem, jeśli ciasto pozostaje w otwartym pomieszczeniu).

### Dekorowanie:

Wypiek: 7-12 min w temp 250°C



## Drożdże instant SAF-PIZZA®

Drożdże instant to wyselekcjonowane, bardzo aktywne szczepy drożdży zdolne do szybkiej fermentacji ciasta. Produkt ma identyczne właściwości fermentacyjne jak drożdże świeże przy 3-4 krotnie mniejszej wadze. Zalety produktu to stabilna jakość, długi okres przechowywania oraz łatwe magazynowanie. Produkowane przez firmę z certyfikatem systemu ISO 22000. SAF-PIZZA® to gotowe do użycia drożdże instant dedykowane do wypieku spodów do pizzy. Produkt ten może być jednak stosowany do każdego rodzaju ciasta.

## ZALETY

- ✓ drożdże Saf-pizza® można szybko i równomiernie wprowadzać do mąki, aby uzyskać optymalną fermentację i doskonałą gładkość ciasta na pizzę
- ✓ drożdże Saf-pizza® umożliwiają przechowywanie ciasta w lodówce w temperaturze 4 ° C przez kilka godzin, dzięki czemu warunki pracy są o wiele bardziej elastyczne
- ✓ drożdże Saf-pizza® zapewniają doskonałą pizzę o stałej jakości dzięki wysokiej stabilności. Ostatecznie pizza jest lekka, cienka, chrupiąca i rozpuszcza się w ustach

## OPAKOWANIE

worek 0,5 kg

## TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

24 miesiące



# Amarena

Amarena to wysokiej jakości termostabilne nadzienie wiśniowe typu premium. Zawiera aż 60% całych owoców wiśni w soku własnym. Nadzienie Amarena jest gotowe do użycia oraz doskonale spisyje się w zapieku. Amarena to idealny dodatek do ciast drożdżowych, ptysiowych, kruchych, ciastek, kremów, śmietany.

## ZALETY

- ✓ zawiera aż 60% całych owoców wiśni w soku własnym
- ✓ wysokiej jakości termostabilne nadzienie wiśniowe
- ✓ doskonale spisyje się w zapieku

## OPAKOWANIE

wiaderko 12 kg

## TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

6 miesięcy

## SPOSÓB STOSOWANIA

zgodnie z zapotrzebowaniem

# Bosco

Nadzienie Bosco jest gotowym do użycia termostabilnym nadzieniem z owoców leśnych. Nadzienie przeznaczone jest do produktów piekarskich i cukierniczych. Bosco złożone jest z 35,5 % owoców w różnych proporcjach: jeżyna, malina, borówka, truskawka, porzeczka, wiśnia, jabłko. Nadzienie cechuje wyraźny smak i zapach. Można je mrozić bez utraty na jakości. Można je łączyć z kremami i bitą śmietaną.

## ZALETY

- ✓ nadzienie można łączyć z kremami i bitą śmietaną
- ✓ nadzienie można mrozić bez utraty jakości
- ✓ wysokiej jakości termostabilne nadzienie z owoców leśnych

## OPAKOWANIE

wiaderko 12 kg

## TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

6 miesięcy

## SPOSÓB STOSOWANIA

zgodnie z zapotrzebowaniem

