



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **rustykalny wygląd**
- ✓ **harmonijny smak i delikatny, brązowy kolor**

PIECZYWO

AZTECKA

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji bułek
z dodatkiem ziaren*

Aztecka to 30% mieszanka piekarska do produkcji bułek z dodatkiem ziaren. Bułka wypieczona na bazie mieszanki zaskakuje zarówno smakiem, jak i wyglądem. Zastosowanie ekstraktu z kawy zbożowej (harmonijnej kompozycji jęczmienia i żyta) oraz ekstraktu siodu jęczmiennego nadaje bułkom charakterystyczny, łagodny smak i delikatny, brązowy kolor. Wartość wypieku podnosi również dodatek ziaren słonecznika. Miękkisz bułki jest wilgotny i równomierny, skórka chrupiąca i miejscami rustykalnie spękana. Bułki Azteckie stanowią doskonałą bazę do codziennych posiłków. Doskonałe zarówno w propozycji kanapek serwowanych „na słodko”, jak i „na słono”.

SPOSÓB STOSOWANIA

30% w stosunku do mąki, czyli 30 kg mieszanki na 70 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

worek 25 kg

UWAGA: Produkt może zawierać: mleko i pochodne, jaja i pochodne, soję i pochodne, sezam.


LESAFFRE

AZTECKA

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji bułek
z dodatkiem ziaren*

ZALETY

- ✓ *charakterystyczny, harmonijny smak i delikatny, brązowy kolor*
- ✓ *rustykalny wygląd pieczywa*
- ✓ *długotrwała świeżość wypiekanych produktów*
- ✓ *wysoka jakość produktu*



PIECZYWO

RECEPTURA NA BUŁKI

Mąka pszenna typ 500	700 g
Mieszanka AZTECKA	300 g
Drożdże	40 g
Woda	525 g
RAZEM	1.565 g

S P O S Ó B W Y T W A R Z A N I A

Miesienie	4+4'
Temperatura ciasta	25-27°C
1 fermentacja	10'
Formowanie	zgodnie z zaleceniami technologa
2 fermentacja	35°C / 45'
Wypiek	220°C / 22'



Inventis to kompletna gama produktów do wypieku chleba. Pozwala piekarzom tworzyć zróżnicowane i smaczne przepisy kulinarne ograniczone jedynie ich wyobraźnią. Inventis jest doskonałym narzędziem na drodze do zadowolenia klienta.

Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
www.lesaffre.pl

