



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



✓ **выпечка является источником витамина E, цинка, магния, калия, пищевой целлюлозы и белка, а также имеет большое содержание фосфора, меди и марганца**

ВЫПЕЧКА



«БУЛКА ФИТНЕС»

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления цельнозерновой пшеничной выпечки

«Булка фитнес» - это 30% хлебопекарная смесь, которая рекомендуется для изготовления цельнозерновых пшеничных булок, а также отлично подходит для изготовления хлеба. Продукт предназначен для потребителей, которые ведут здоровый образ жизни и заинтересованы в получении функционального питания. Продуманная формула, благодаря которой содержание зерен в готовой выпечке составляет около 16%, дарит ощущение сытости на длительное время и одновременно является полезной для здоровья. Готовое изделие является источником витамина E, цинка, магния, калия, пищевой целлюлозы и белка, а также имеет высокое содержание фосфора, меди и марганца. «Булки фитнес» отличаются влажным и эластичным мякишем, а также тонкой темно-золотистой корочкой с видимыми зернами, которая сохраняет свежесть выпечки в течение длительного времени. Изделие отлично подходит как для ручной, так и машинной обработки. Хлебопекарная смесь имеет знак «Чистая этикетка».

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

30%, т. е. 30 кг смеси на 70 кг муки (непосредственно в муку перед вымешиванием).

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт хранить в плотно закрытой упаковке, в сухом и хорошо вентилируемом месте, без доступа солнечного света (максимальная температура 25°C).

УПАКОВКА

мешок 25 кг

ВАЖНО: Продукт может содержать: молоко и производные от него продукты, яйца и производные от нее продукты, а также кунжут.



2021.06



БУЛКА



ХЛЕБ

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ **Содержание зерен в смеси содержит 74%, что дает содержание 16% в готовой продукции**
- ✓ **Длительная свежесть булочек**
- ✓ **Уникальный вкус благодаря высокому содержанию зерен**
- ✓ **Эластичный мякиш и тонкая корочка**

РЕЦЕПТЫ

«БУЛКА ФИТНЕС»

«ХЛЕБ ФИТНЕС»

Смесь «Булка фитнес»	300 г	300 г
Пшеничная мука типа 500	650 г	-
Пшеничная мука типа 750	-	650 г
Мука «гржем» типа 1850	50 г	50 г
Соль	18 г	18 г
Дрожжи	40 г	40 г
Вода	550 г	550 г
ВСЕГО	1 608 г	1 608 г

ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Смешивание (спиральный метод)	4' + 6'	4' + 6'
Температура теста	25 - 27°С	26 - 28°С
1-я ферментация (температура окружающей среды)	20'	20'
Разделение и формование	масса ок. 90 г	по усмотрению
2-я ферментация (30 °С / 80%)	15'	25' - 35'
Выпечка (подовая печь)	15' - 17' / 220 - 235°С	25' - 30' / 225°С



«Инвентис» — это полная гамма продуктов для выпечки хлеба. Она позволяет пекарям создавать разнообразные кулинарные рецепты с отличными вкусовыми качествами, не ограничивая своего воображения. «Инвентис» – идеальное средство для удовлетворения потребностей клиента.

