



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ выпечка является источником цинка, фосфора, магния, марганца, железа, меди, пищевой целлюлозы и белка, а также имеет высокое содержание марганца
- ✓ выпечка имеет сниженное содержание соли (примерно на 40% меньше, чем в мультизлаковых булках)



ВЫПЕЧКА

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ БУЛКА

СО СНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ СОЛИ

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления цельнозерновой
пшеничной выпечки

«Цельнозерновая булка» со сниженным содержанием соли — это 30% хлебопекарная смесь для изготовления цельнозерновых пшеничных булок, которая также подходит для изготовления хлеба. Продукт предназначен для потребителей, которые ведут здоровый образ жизни и хотят ограничить потребление соли, не отказываясь в своем повседневном рационе от вкусной и полезной выпечки. Благодаря продуманной формуле готовые изделия имеют сниженное содержание соли (примерно на 40% меньше, чем в мультизлаковых булках) без ущерба для вкуса. Дополнительными преимуществами выпечки из этой смеси являются полезность для здоровья и свежесть в течение длительного времени. «Цельнозерновые булки» — это источник цинка, фосфора, магния, железа, меди, пищевой целлюлозы и белка. Кроме того, они отличаются высоким содержанием марганца. Содержание зерен в готовой продукции, составляющее около 13%, подчеркивает исключительный вкус и аромат выпечки. Выпечка отличается влажным и эластичным мякишем, а также тонкой золотистой корочкой с видимыми зернами. Хлебопекарная смесь рекомендуется как для ручной, так и для машинной обработки. Продукт 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 них продукты, сою и производные от нее продукты, а также кунжут.



2021.06



БУЛКА



CHLEB

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ готовые изделия имеют сниженное содержание соли (на 40% меньше, чем в мультизлаковых булках)
- ✓ ограничение потребления натрия способствует поддержанию нормального давления крови. Содержание зерен в смеси составляет 57%, что дает 13% в готовой выпечке
- ✓ свежесть булок в течение длительного времени
- ✓ уникальный вкус благодаря высокому содержанию зерен
- ✓ эластичный мякиш и золотистая корочка
- ✓ продукт соответствует тренду на функциональное питание

РЕЦЕПТЫ

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ БУЛКА СО СНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ СОЛИ

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ СО СНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ СОЛИ

Смесь «Цельнозерновая булка»	300 г	300 г
Пшеничная мука типа 500	600 г	-
Пшеничная мука типа 750	-	600 г
Пшеничная мука типа 1850	100 г	100 г
Дрожжи	35 г	40 г
Вода	580 г	550 г
ВСЕГО	1 615 г	1 590 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	масса ок. 90 г	по усмотрению
Формование	по усмотрению	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.

