



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS

ХЛЕБ



ЦАРСКИЙ

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления пшеничной выпечки

ВНИМАНИЕ: Продукт может содержать остаточные количества молока и производных от него продуктов, яиц и производных от них продуктов, сои и производных от нее продуктов, а также кунжута.

- ✓ **утонченный вкус и изысканный аромат**
- ✓ **интересная структура мякиша**

«Царский» – это высококачественная хлебопекарная смесь 50% для изготовления пшеничной выпечки, которая имеет полностью натуральный состав. Уникальное сочетание пшеничной закваски с ячменным солодом придает выпечке, изготовленной на основе смеси «Царский», оригинальный, утонченный вкус. Благодаря использованию картофельных хлопьев выпечка имеет необыкновенно тонкий аромат и интересную, губчатую структуру мякиша. «Царский» идеально сочетается с **полнозернистой посыпкой «Multigrain»** – новой в ассортименте компании ароматной посыпкой средиземноморского типа, в состав которой входят коричневые семена льна, золотистые семена льна, кунжут, зерна подсолнечника, соль, черный тмин и смесь приправ. Декоративная посыпка «Multigrain» обогащает выпечку ценными питательными компонентами, содержащимися в цельных зернах, и значительно улучшает внешний вид выпечки. Сочетание «Царский» и «Multigrain» приятно удивит даже самых требовательных гурманов.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

50% к муке, т. е. 50 кг смеси на 50 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





ЦАРСКИЙ

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления
пшеничной выпечки



ХЛЕБ

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ изготавливается на основе только натуральных компонентов
- ✓ оригинальный вкус и аромат выпечки благодаря уникальному сочетанию пшеничной закваски и ячменного солода
- ✓ длительная свежесть выпечки
- ✓ невероятно аппетитный внешний вид выпечки
- ✓ высокое качество и высокий выход

РЕЦЕПТУРА

Пшеничная мука типа 500	500 г
Смесь «Царский»	500 г
Дрожжи	50 г
Вода (ок. 40°C)	900 г
Декорация – посыпка «Multirrain»	по желанию
ВСЕГО	1950 г

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Перемешивание	3+12'
Температура теста	30-35°C
1 ферментация (на столе)	30'
2 ферментация	30'
Выпечка (подовая печь)	220°C / 45-55'



«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.

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

