



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **высокое содержание зерен**
- ✓ **пружинистый мякиш и выраженный вкус**

ВЫПЕЧКА

«ДРОВОСЕЧНАЯ»

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

*для изготовления
булочек с высоким
содержанием зерен*

«Дровосечная» — это хлебопекарная смесь для изготовления булочек с высоким содержанием зерен. Значительную часть смеси (44%) составляют семена подсолнечника коричневые, семена льна, семена шалфея испанского (*Salvia hispanica*) и семена черного тмина. Булочка «Дровосечная» благодаря высокому содержанию различных семян имеет необыкновенно привлекательный вид, исключительно пружинистую структуру мякиша и выраженный вкус. Выпечка долго сохраняет свежесть и аромат. Преимуществом смеси «Дровосечная» является визуальное разнообразие продукции. Идея технологов Lesaffre состояла в использовании для декорирования новой посыпки Dark & Light, чтобы разнообразить и обогатить вкусовую и визуальную ценность булочки «Дровосечная».

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

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

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить продукт в плотно закрытой упаковке в сухом и проветриваемом месте без доступа солнечного света (максимальная температура 25°C).

УПАКОВКА

Мешок 25 кг

ВНИМАНИЕ! Продукт может содержать: молоко и производные от него продукты, яйца и производные от них продукты, сою и производные от нее продукты, а также кунжут.



LESAFFRE



«ДРОВОСЕЧНАЯ»

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления булочек
с высоким содержанием зерен

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ высокое содержание зерен
- ✓ исключительно пружинистая структура мякиша и выраженный вкус
- ✓ длительная свежесть выпечки
- ✓ аппетитный внешний вид булочек
- ✓ высокое качество продукта



ВЫПЕЧКА

РЕЦЕПТ БУЛОЧЕК

Пшеничная мука типа 500	700 г
Смесь ДРОВОСЕЧНАЯ	300 г
Дрожжи	40 г
Вода	550 г
ВСЕГО	1.590 г

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Смешивание	4+4'
Температура теста	25-27°С
1-я ферментация (расстоечный шкаф)	10'
Формование	в соответствии с рекомендациями технолога
2-я ферментация (расстоечный шкаф)	35°С / 45'
Выпекание	220°С / 22'



«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

