



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **длительная свежесть**
- ✓ **большой объем готовых изделий**

ХЛЕБ

«ГЕЛИОС»

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

*для изготовления
пшенично-ржаной и
пшеничной выпечки*

Смесь «ГЕЛИОС» – это высококачественная хлебопекарная смесь для изготовления пшенично-ржаной и пшеничной выпечки. Вкус выпечки «Гелиос» усилен добавлением зерен подсолнечника, семечек льна и овсяных отрубей. Солод и ржаная закваска придадут выпечке «Гелиос» характерный вкус и аромат, а также естественный вид мякиша.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

30% к муке, 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

ВНИМАНИЕ: Продукт содержит глютен. Он 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.





«ГЕЛИОС»

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления пшенично-ржаной и пшеничной выпечки

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ длительная свежесть готовых изделий
- ✓ характерный вкус и аромат выпечки
- ✓ аппетитный «золотистый» цвет мякиша, полученный благодаря добавлению натурального ржаного солода
- ✓ натуральный цвет корочки
- ✓ высокий выход теста
- ✓ повышенная толерантность теста к механической обработке
- ✓ поддержание надлежащей кислотности выпечки



ХЛЕБ

Примерная рецептура

		Изготовление:
Пшеничная мука 500	5 000 г	Смешать все компоненты теста до нормальной консистенции. Оставить тесто для начальной ферментации примерно на 20 мин. под прикрытием. Затем взвесить нужную массу, сформировать куски теста, после чего оставить для ферментации при температуре 33-35°C и влажности воздуха 85% еще примерно на 45-50 мин. Затем выпекать с паром.
Ржаная мука 720	2 000 г	
Смесь «ГЕЛИОС»	3 000 г	
Дрожжи	300 г	
Закваска «Ритеса»	40 г	
«Мажимикс»/«Динамил белый»	30 г	
Вода	ок. 6 500 г	
Смешивание	3' + 4'	
Температура теста	27-29°C	
Время ферментации	20 мин.	
		Выпекание: 220°C (с паром)
		Время выпечки: 45-50 мин.



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

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

