



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **естественный вид**
- ✓ **утонченный молочный вкус и изысканный аромат**

ХЛЕБ



# ДРЕВНИЙ

## ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

*для изготовления смешанной выпечки*

«Древний» - это высококачественная хлебопекарная смесь 25% для изготовления смешанной выпечки. Это продукт с натуральным составом. Длительный процесс изготовления и обработки теста позволяет получать из смеси «Древний» хлеб с настоящим характером. Смесь «Древний» имеет исключительно влажный и пружинистый мякиш с высокой пористостью. Корочка выпечки получается тонкой и хрустящей. Буханка хлеба «Древний» имеет оригинальную форму и имеет характерные, притягивающие взгляд неравномерные и грубые трещины, создающие необычный визуальный эффект. Кроме того, исключительный характер придает ему утонченный молочный вкус и невероятно изысканный аромат.

### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

25% к муке, т. е. 25 кг смеси на 100 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 может содержать яйца и производные от них продукты, сою и производные от нее продукты, а также кунжут.





# ДРЕВНИЙ

## ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления  
смешанной выпечки

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ изготавливается на основе только натуральных компонентов
- ✓ естественный вид выпечки
- ✓ утонченный молочный вкус и изысканный аромат
- ✓ длительная свежесть выпечки
- ✓ высокое качество изделий



ХЛЕБ

### РЕЦЕПТУРА

Пшеничная мука типа 500	1 000 г
Пшеничная мука типа 720	200 г
Смесь «ДРЕВНИЙ»	300 г
Дрожжи	25 г
Вода	1 050 г
<b>ВСЕГО</b>	<b>2 575 г</b>

### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Перемешивание	3+8'
Температура теста	25-27°С
1-я ферментация (в емкости, температура окружающей среды)	80-90'
Формование	в соответствии с рекомендациями технолога
2-я ферментация (температура окружающей среды)	10-15'
Выпечка (в подовой печи)	230°С -> 200°С / 50-60'



«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](http://www.lesaffre.pl)

