



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS

- ✓ **высокий выход смеси**
- ✓ **эффективный естественный вид выпечки**

ХЛЕБ



СЕЛЬСКИЙ

СМЕСЬ ПЕКАРНАЯ

*для изготовления
смешанной выпечки
с добавлением семечек
льна и семян чиа*

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.

«СЕЛЬСКИЙ» – это 50% смесь на основе тщательно отобранных – исключительно натуральных – компонентов, из которых половину составляют коричневые семечки льна и семена чиа (испанского шалфея). Чиа – это небольшие зернышки родом из Мексики, которые отличаются высоким уровнем набухания и содержат большое количество клетчатки. Неоспоримым преимуществом семян чиа является высокое содержание жирных кислот омега-3 (включая альфа-линоленовую кислоту, которая помогает в поддержании на нормальном уровне содержания холестерина в крови). Полезное действие наступает при ежедневном потреблении 2 г ALA, или 2 кусочков хлеба «Сельский». Семена чиа и семечки льна – это идеальный дуэт. Благодаря высокому содержанию семечек хлеб «Сельский» имеет исключительно интересную пружинистую структуру мякиша с яркими вкусом и ароматом. При создании формулы из нее были удалены все необязательные дополнительные компоненты – продукт имеет «чистую этикетку» (clean label).

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

50% к муке, т.е. 50 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



LESAFFRE



СЕЛЬСКИЙ СМЕСЬ ПЕКАРНАЯ

для изготовления смешанной выпечки с добавлением семечек льна и семян чиа

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ для изготовления смешанной выпечки с добавлением семечек льна и семян чиа (испанского шалфея)
- ✓ источник клетчатки и высокое содержание жирных кислот омега-3 (1,6 г альфа-линоленовой кислоты (ALA)/100 г выпечки)
- ✓ изготавливается на основе натуральных компонентов
- ✓ в достаточной степени увлажненный и пружинистый, полный зерен мякиш
- ✓ выраженный вкус и аромат выпечки
- ✓ высокое качество изделий
- ✓ высокий выход смеси



ХЛЕБ

РЕЦЕПТЫ

	Хлеб	Булка
Пшеничная мука типа 500	-	1000 г
Пшеничная мука типа 750	800 г	-
Пшеничная мука типа 720	200 г	-
Смесь	500 г	500 г
Дрожжи	20 г	20 г
Сахар	-	20 г
Вода	1100- 1200 г	1000-1100 г
ВСЕГО	2670 г	2590 г
СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ		
Смешивание (спиральный метод)	3+8'	3+8'
Температура теста	26-27°С	26-27°С
1 ферментация (температура окружающей среды)	50'	50'
Разделение	по усмотрению	по усмотрению
2 ферментация (расстоечный шкаф)	45-60' (температура окружающей среды)	40' (расстоечный шкаф)
Выпечка (подовая печь)	220°С / 30-35'	210°С / 15'



Инвентис – это полная гамма продуктов для выпечки хлеба. Позволяет пекарям создавать разнообразные и вкусные кулинарные рецепты без ограничений для их воображения. Инвентис является идеальным средством удовлетворения потребностей клиента.



Lesaffre Polska S.A.

46-250, Волчин, ул. Дворцова 36, Польша
тел.+48 (77) 418 82 80, факс +48 (77) 418 82 99
www.lesaffre.pl

