



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **эффективный естественный вид выпечки**
- ✓ **оригинальный и неповторимый запах и вкус**

ХЛЕБ



## «ТРАДИЦИОННАЯ»

### ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

*для изготовления пшеничной выпечки*

«ТРАДИЦИОННАЯ» вызывает ассоциации традиционной домашней выпечкой из настоящей деревенской хлебной печи. Смесь позволяет готовить продукцию на основе народных рецептов и по старинным технологиям, когда важнейшим ингредиентом является время. Помимо неповторимого вкуса, длительный процесс приготовления теста позволяет получить пористую структуру выпечки и причудливые трещины деревенского хлеба, а в итоге – свежесть в течение длительного времени.

#### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

10% к муке, т. е. 10 кг смеси на 100 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 10 кг

**ПРИМЕЧАНИЕ:** 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.



LESAFFRE

# «ТРАДИЦИОННАЯ»

## ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления  
пшеничной выпечки



### ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ оригинальный вкус и аромат выпечки благодаря использованию натуральной пшеничной закваски
- ✓ эффектный естественный вид выпечки
- ✓ длительная свежесть выпечки
- ✓ высокий выход смеси



ХЛЕБ

РЕЦЕПТЫ	Традиционный багет	Традиционная булка	Традиционный хлеб
Пшеничная мука типа 500	900 г	1.000 г	700 г
Пшеничная мука типа 720	100 г	–	300 г
Смесь «Традиционная»	100 г	100 г	100 г
Дрожжи	20 г	20 г	20 г
Вода	750 г	650 г	800 г
<b>ВСЕГО</b>	<b>1.870 г</b>	<b>1.770 г</b>	<b>1.920 г</b>
<b>СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ</b>			
Смешивание	3+5	3+5	3+5
Температура теста	25-27°С	25-27°С	25-27°С
1 ферментация (на столе)	60'	10'	45'
Разделение	350 г	95 г	500 г
2-я ферментация (расстоечный шкаф)	20' → формование → 40'	30'	15'
Выпечка (подовая печь)	230°С / 18'	220°С / 10'	230°С / 30'



«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.

