



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **Интригующий контраст вкусов и ароматов**
- ✓ **Идеальная основа для превосходных бутербродов**

ВЫПЕЧКА

КАРТОФЕЛЬНАЯ

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

*для изготовления
картофельных булочек*

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

«Картофельная» — это новинка в ассортименте компании, представляющая собой высококачественную хлебопекарную смесь 30% для изготовления картофельных булочек. Ее отличает сочетание трех контрастных компонентов. Благодаря картофельным хлопьям выпечка имеет нежный аромат, солодовые хлопья придают выпечке вкус солода и немного индивидуальности, а закваска из пшеницы твердых сортов вносит интригующую кислинку. Булочки, выпекаемые на основе смеси Картофельная, отличаются ароматом и имеют влажный, равномерный и мелкопористый мякиш. Это отличное предложение для утренних бутербродов — превосходный вкус и изысканный аромат. Рекомендуется использование с посыпкой «Corngrain», которая дополнительно улучшает внешний вид булочек из смеси «Картофельная».

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



КАРТОФЕЛЬНАЯ

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления
картофельных булочек

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ оригинальный вкус и аромат булочек благодаря уникальному сочетанию осолодженных ржаных хлопьев, картофельных хлопьев и закваски из пшеницы твердых сортов
- ✓ длительная свежесть выпечки
- ✓ аппетитный внешний вид выпечки
- ✓ высокое качество продукта



ВЫПЕЧКА

РЕЦЕПТ БУЛОЧЕК

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

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

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

