



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **intrygujący kontrast smaków i aromatów**
- ✓ **doskonała baza dla wykwintnych kanapek**

PIECZYWO

ZIEMNIACZANA

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji bułek
ziemniaczanych*

Ziemniaczana jest to nowa w portfolio firmy, wysokiej jakości 30 % mieszanka piekarska do produkcji bułek ziemniaczanych. Wyróżnia ją zestawienie trzech kontrastowych składników. Płatki ziemniaczane sprawiają, że wypieki mają subtelny aromat, słodowane płatki żytnie nadają wypiekowi przyjemny słodowy smak i jednocześnie odrobinę wyrazistości, natomiast zakwas z pszenicy durum wnosi intrygującą, kwaskową nutę. Bułki wypieczone na bazie mieszanki Ziemniaczana są aromatyczne i mają wilgotny, równomierny, drobno porowaty miękisz. Jest to ciekawa propozycja na poranne kanapki – dobrze smakują w wersji szczególnie wykwintnej. Sugerowane połączenie z posypką Corngrain, która dodatkowo wzbogaci aspekt wizualny bułki Ziemniaczanej.

SPOSÓB STOSOWANIA

30% w stosunku do mąki, czyli 30 kg mieszanki na 70 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed mieszeniem).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

worek 25 kg

UWAGA: Produkt może zawierać: mleko i pochodne, jaja i pochodne, soję i pochodne, sezam.

LESAFFRE

ZIEMNIACZANA

MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji bułek
ziemniaczanych

ZALETY

- ✓ oryginalny smak i aromat bułek, dzięki unikalnemu połączeniu słodowanych płatków żytnich, płatków ziemniaczanych i zakwasu z pszenicy durum
- ✓ długotrwała świeżość wypiekanych produktów
- ✓ apetyczny wygląd wypieków
- ✓ wysoka jakość produktu



PIECZYWO

RECEPTURA NA BUŁKI

Mąka pszenna typ 500	700 g
Mieszanka ZIEMNIACZANA	300 g
Drożdże	40 g
Woda	550 g
RAZEM	1.590 g

S P O S Ó B W Y T W A R Z A N I A

Miesienie	4+4'
Temperatura ciasta	25-27°C
1 fermentacja	10'
Formowanie	zgodnie z zaleceniami technologa
2 fermentacja	35°C / 45'
Wypiek	220°C / 22'



Inventis to kompletna gama produktów do wypieku chleba. Pozwala piekarzom tworzyć zróżnicowane i smaczne przepisy kulinarne ograniczone jedynie ich wyobraźnią. Inventis jest doskonałym narzędziem na drodze do zadowolenia klienta.

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

