



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS

BLEND



- ✓ **bardzo smaczne chleby**
- ✓ **elastyczność i łatwość produkcji**
- ✓ **tradycyjne receptury w nowoczesnej technologii**

## TRAD'I BLEND

### • DROŻDŻOWA BAZA PIEKARSKA DO WYPIEKU CHLEBA TRADYCYJNEGO •

Inventis Trad'i Blend zawiera w swoim składzie najwyższej jakości drożdże suszone dla optymalnej fermentacji; dodatki o określonym działaniu poprawiające jakość ciasta oraz wyselekcjonowane z fermentacji aromaty dla wspaniałego smaku. Potrójne działanie w jednym produkcie.

Dzięki wyraźnie kwaskowym nutom i aromatom, Inventis Trad'i Blend daje intensywny smak i zróżnicowane wypieki: chleb wieloziarnisty, chleb wiejski, chleb pszenny.

#### SPOSÓB STOSOWANIA

- użyj jednego opakowania Inventis Trad'i Blend (360 g) na 6 kg mąki
- dodaj mąkę i wodę
- dodaj inne składniki – daj upust kreatywności!

#### SKŁADNIKI

sól; mąka pszenna fermentowana; mąka pszenna; drożdże (*Saccharomyces cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitanu); mąka pszenna słodowana; olej słonecznikowy; środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy; enzymy: alfa-amylaza, amyloglukozydaza, oksydaza glukozowa, hemicelulaza.

Może zawierać śladowe ilości glutenu, soi i mleka.

#### OPAKOWANIE

5,76 kg (16 x 360 g) w kartonie

#### TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

12 miesięcy w oryginalnym opakowaniu. Produkt zachowuje swoje właściwości przechowywany w suchym i przewiewnym miejscu (maksymalna temperatura 25°C).



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS

## TRAD'I BLEND

● DROŻDŻOWA BAZA PIEKARSKA ●  
DO WYPIEKU CHLEBA TRADYCYJNEGO

Z Inventis Trad'i Blend przygotujesz też chleb wiejski  
czy chleb pszenny...



## CHLEB WIELOZIARNISTY

na 24 chleby o wadze 500 g

Czas przygotowania: 180 minut

### RECEPTURA

mąka typ 550	100 %	6 000 g
woda	75 %	4 500 g
mieszanka ziaren*	20 %	1 200 g
Trad'i Blend	6 %	360 g
ogółem		12 060 g

\*sezam 240 g, dynia 240 g, słonecznik 240 g, siemię lniane 240 g, proso 240 g  
upraż ziarna w piecu przez 5 minut w temp. 230 °C

### WYTWARZANIE

- **miesienie:** mikser spiralny 3 min na pierwszej prędkości  
+/- 3 min na drugiej prędkości  
temperatura ciasta: 26°C +/- 1°C
- **wstępna fermentacja:** 45 min w temp. pokojowej
- **dzielenie:** kęsy 500 g (orientacyjnie)
- **odprężanie:** 15 min w temp. pokojowej
- **formowanie:** okrągłe / wydłużone / trójkątne
- **garowanie:** 45 min w 35°C
- **nacinanie**
- **wypiek:** 35 min w 240°C

**BAKING  
CENTER™**

Produkty z gamy Inventis zostały stworzone  
i przetestowane przez doradców technologicznych Baking  
Center™ w celu zapewnienia najwyższej jakości.

Producent: LESAFFRE - 137, rue Gabriel Péri - 59700 Marcq-en-Barœul - Tel. : +33 (0)3 20 14 80 00 - www.lesaffre.com  
Dystrybucja: Lesaffre Polska SA, 46-250 Wołczyn - ul. Dworcowa 36 - www.lesaffre.pl

**LESAFFRE**