



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **typowa francuska bagietka z dużymi porami**
- ✓ **elastyczny miękisz i chrupiąca skórka**

PIECZYWO



# BAGIETKA FRANCUSKA

## MIESZANKA PIEKARSKA

*do wyrobu pieczywa  
pszennego typu bagietka*

Bagietka pszenna uznawana jest za symbol Francji, a zwłaszcza jej stolicy. Pieczywo o podłużnym kształcie, z rustykalnymi nacięciami oraz z niepowtarzalnym zapachem jest obowiązkowym elementem śniadania w każdej francuskiej rodzinie i nie tylko. Kremowy i elastyczny miękisz, duże pory, cienka, chrupiąca skórka o złocistej barwie idealnie charakteryzują francuską bagietkę wytworzoną z naszej mieszanki piekarskiej. Nasz produkt daje możliwość adaptacji różnych receptur, np. w wersji wieloziarnistej, pikantnej czy z dodatkiem oliwek lub suszonych pomidorów. Duża zawartość wody w cieście wpływa na wydłużenie świeżości produktu w porównaniu do podobnych wyrobów na rynku. Swoją charakterystyczny smak zakwasowi z pszenicy durum oraz specjalnej metodzie fermentacji. Produkt opatrzony jest znakiem „Clean Label”.

### SPOSÓB STOSOWANIA

10% czyli 10 kg mieszanki na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

### 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

2021.03



# BAGIETKA FRANCUSKA

## MIESZANKA PIEKARSKA

do wyrobu pieczywa pszennego typu bagietka

### ZALETY

- ✓ tradycyjne francuskie pieczywo o podłużnym kształcie z rustykalnymi nacięciami
- ✓ niepowtarzalny smak i aromat
- ✓ wydłużona świeżość produktu w porównaniu do podobnych wyrobów na rynku
- ✓ możliwość adaptacji różnych receptur
- ✓ dobra wydajność mieszanki



PIECZYWO

### RECEPTURA

Mieszanka Bagietka Francuska

Mąka pszenna typ 500

Drożdże

Woda

RAZEM

100 g

1 000 g

20 g

750 - 780 g

1 870 - 1 900 g

#### PROCES

Miesienie (spirala)

Temperatura ciasta

1 fermentacja (w pojemniku)

Dzielenie

Odoczynek (pod przykryciem w temperaturze otoczenia)

Formowanie

2 fermentacja (pod przykryciem w temperatura otoczenia)

Wypiek (piec trzonowy)

#### PARAMETRY

4+ 6'

24-26°C

60'

ok 350 g

20'

wydłużanie

20'

25-30' / 240°C



**INVENTIS**  
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

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  
www.lesaffre.pl

