



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **długotrwała świeżość**
- ✓ **duża objętość wyrobu gotowego**

CHLEB

# HELIOS

## MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji pieczywa  
pszenno-żytniego oraz  
pszennego*

Mieszanka HELIOS to wysokiej jakości mieszanka piekarska do produkcji pieczywa pszenno - żytniego oraz pszennego. Smak pieczywa Helios został wzmocniony poprzez dodatek ziaren słonecznika, siemienia lnianego oraz otrąb owsianych. Udział słoðu i zakwasu żytniego nadaje pieczywu Helios charakterystyczny smak i aromat oraz naturalny wygląd miękkiszu.

### SPOSÓB STOSOWANIA

30% w stosunku do mąki, czyli 30 kg mieszanki na 70 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 zawiera gluten. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.

  
**LESAFFRE**



# HELIOS

## MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji pieczywa pszenno-żytniego oraz pszennego

### ZALETY

- ✓ długotrwała świeżość gotowego wyrobu,
- ✓ charakterystyczny smak i aromat pieczywa,
- ✓ apetyczny „złocisty” kolor miękiszu uzyskany poprzez dodatek naturalnego słodu żytniego,
- ✓ naturalny kolor skórki,
- ✓ zwiększona wydajność ciasta,
- ✓ zwiększona tolerancja ciasta na obróbkę mechaniczną,
- ✓ utrzymanie odpowiedniej kwasowości pieczywa



CHLEB

### Przykładowa receptura

		Wytwarzanie:
Mąka pszenna 500	5 000 g	Wszystkie składniki ciasta wymiesić do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 20 minut pod przykryciem. Następnie odważyć pożądaną gramaturę i uformować kęsy ciasta, po czym fermentować w temperaturze 33-35°C i wilgotności powietrza 85% przez kolejne 45-50 minut. Następnie piec z zaparowaniem pieca.
Mąka żytnia 720	2 000 g	
Mieszanka HELIOS	3 000 g	
Drożdże	300 g	
Zakwas Ritesa	40 g	
Magimix/ Dynamil Biały	30 g	
Woda	ok. 6 500 g	
Miesienie	3' + 4'	
Temperatura ciasta	27-29°C	Wypiek: 220°C (z zaparowaniem)
Czas fermentacji	20 minut	Czas wypieku: 45-50 minut



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 kelinta.