



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS

CHLEB



CARSKI

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji
pieczywa pszennego*

- ✓ **wysublimowany smak i delikatny aromat**
- ✓ **ciekawa struktura miękiszu**

Carski to wysokiej jakości 50 % mieszanka piekarska do produkcji pieczywa pszennego. Ma całkowicie naturalny skład. Unikalna kombinacja zakwasu pszennego ze słodem jęczmiennym nadaje pieczywu wykonanemu na bazie mieszanki Carski oryginalny, wysublimowany smak. Zastosowanie płatków ziemniaczanych sprawia, że wypieki mają niezwykle delikatny aromat i ciekawą, gąbczastą strukturę miękiszu. Carski idealnie komponuje się z posypką wieloziarnistą Multigrain - nową w portfolio firmy aromatyczną posypką o charakterze śródziemnomorskim, w której skład wchodzi: siemię lniane brązowe, siemię lniane złote, sezam, ziarna słonecznika, sól, czarnuszka, mieszanka przypraw. Dekor Multigrain wzbogaca pieczywo o cenne składniki odżywcze zawarte w pełnych ziarnach oraz znacząco podnosi aspekt wizualny wypieku.

Carski & Multigrain w duecie zaskakują nawet najbardziej wymagających smakoszy.

SPOSÓB STOSOWANIA

50% w stosunku do mąki, czyli 50 kg mieszanki na 50 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 śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.


LESAFFRE



CARSKI

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji
pieczywa pszennego*

ZALETY

- ✓ *produkowany w oparciu o wyłącznie naturalne składniki*
- ✓ *oryginalny smak i aromat pieczywa, dzięki unikalnemu połączeniu zakwasu pszennego i słodu jęczmiennego*
- ✓ *długotrwała świeżość wypiekanych produktów*
- ✓ *niezwykle apetyczny wygląd wypieków*
- ✓ *wysoka jakość i wydajność*



CHLEB

RECEPTURA

Mąka pszenna typ 500	500 g
Mieszanka Carski	500 g
Drożdże	50 g
Woda (ok. 40°C)	900 g
Dekoracja- posypka Multigrain	według uznania
RAZEM	1950 g

SPOSÓB WYTWARZANIA

Miesienie	3+12'
Temperatura ciasta	30- 35°C
1 fermentacja (na stole)	30'
2 fermentacja	30'
Wypiek (piec trzonowy)	220°C / 45- 55'



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

