



inventis®
RELEASE YOUR CREATIVITY



F 220558-01

PREMIX NORDIC 15%

CRÉER FACILEMENT DES PAINS
AUTHENTIQUES ET ORIGINAUX

APPLICATIONS:

INVENTIS Premix Nordic contient tous les ingrédients, à l'exception de la levure, pour élaborer facilement des pains originaux au goût authentique.

DOSE D'UTILISATION:

15% (15kg pour 100kg de farine).

MODE D'EMPLOI:

Incorporer directement INVENTIS Premix Nordic avec les autres ingrédients et mélanger.

INGRÉDIENTS:

Farine de seigle, Farine d'orge maltée, Sel, Gluten de blé, Farine de blé, Levain de seigle, Émulsifiant: esters diacétyl tartrique de mono et diglycérides d'acides gras, Agent de traitement de la farine: Acide ascorbique, Enzymes (sur support blé): Alpha amylase, Glucose-oxidase, Lipase, Xylanase.

Contient : seigles, orge & blé (gluten); Peut contenir : soja, lait.

PACKAGING: STOCKAGE:

Carton de 10kg. A Conserver dans un endroit frais et sec.
(25°C max)

DURÉE DE VIE:

12 mois après la date de production.
YEAST & BAKING SOLUTIONS





PAIN NORDIQUE

F 220558-01

PAIN NORDIQUE

INGREDIENTS

Farine	100%
Eau	72%
Levure: Saf Instant RED	1%
Premix Nordic	15%
Mix 4 Graines (Optionnel)	12% (sur la farine)

PROCESS

- **Pétrissage :** 5min en 1ere vitesse + 5min en 2eme vitesse
(Pour un pétrin à spirales) Ajouter les graines 2 min avant l'arrêt du pétrin.
- **Pointage :** 15min
- **Division :** 120 à 350g
- **Détente :** 15min
- **Façonnage**
- **Fermentation:** 1h 30min
- **Cuisson :** 20min à 250°C

ASTUCES: Pour un meilleur gout, ajouter 12%(12kg pour 100kg de farine) du INVENTIS Mix 4 graines sur la farine.