



**inventis**<sup>®</sup>

RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ *Meilleurs volume & tolérance*
- ✓ *Belle couleur de mie*
- ✓ *Subtiles notes beurrées et lactées*

F 701008 26/01/22

# PREMIX SAVEUR 5%

CRÉER FACILEMENT UNE LARGE  
GAMME DE PAINS SAVOUREUX

#### APPLICATIONS:

INVENTIS Premix Saveur contient tous les ingrédients, à l'exception de la levure, pour élaborer facilement une large gamme de pains savoureux.

#### DOSE D'UTILISATION :

5% (5kg pour 100 kg de farine).

#### MODE D'EMPLOI:

Incorporer directement Inventis Premix Saveur aux autres ingrédients et mélanger.

#### INGREDIENTS:

Sel; Farine de blé fermentée; Farine de blé; Agent de traitement de la farine: acide ascorbique; Enzymes (sur support blé): alpha-amylase, xylanase.  
Contient: blé (gluten). Peut contenir : lait et soja.

#### PACKAGING:

10kg caisse poche.

#### STOCKAGE:

A conserver dans un endroit frais et sec(25°C).

#### DUREE DE VIE:

24 mois après la date de production.

YEAST & BAKING SOLUTIONS



LESAFFRE



BAGUETTE



CIABATTA



PAIN DE MIE

F 701008 26/01/22

## BAGUETTE

### INGREDIENTS

Farine	100%
Eau	70%
Levure	0,7%
Inventis Premix Saveur	5%

### PROCESS

- Pétrissage : 4min en 1<sup>ère</sup> vitesse + 5 min en 2<sup>nde</sup> vitesse.
- Pointage : 60min
- Division : diviser la pâte en pièces de 120 à 350g
- Repos : 30min après façonnage.
- Apprêt : 45min à 27°C
- Cuisson : 20min à 250°C

## CIABATTA

### INGREDIENTS

Farine	100%
Eau	74%
Levure	0,6%
Inventis Premix Saveur	5%
Huile d'olive (optionnel)	3%

### PROCESS

- Pétrissage : 4min en 1<sup>ère</sup> vitesse + 7 min en 2<sup>nde</sup> vitesse.
- Pointage : 90min
- Division : diviser la pâte en pièces de 250g
- Repos : 10min
- Apprêt : 30min à 27°C
- Cuisson : 17min à 250°C

## Pain de mie

### INGREDIENTS

Farine	100%
Eau	60%
Levure	1%
Inventis Premix Saveur	5%
Margarine	3%
Sucre	3%

### PROCESS

- Pétrissage : 4min en 1<sup>ère</sup> vitesse + 6 min en 2<sup>nde</sup> vitesse.
- Pointage : 10min
- Division / Boulage : diviser la pâte en pièces de 700g
- Repos : 10min
- Apprêt : 100min à 35°C
- Cuisson : 28min à 220°C