



inventis®
RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ **Facilité d'utilisation**
- ✓ **Texture moelleuse et fondante**

F220723-01 15/02/2023

PREMIX PAO 10%

**Fabriquer facilement des produits
de boulangerie moelleux et
gourmands**

APPLICATIONS :

INVENTIS premix PAO contient tous les ingrédients, à l'exception de la levure, pour élaborer facilement des produits de boulangerie moelleux et gourmands.

DOSE D'UTILISATION :

10 % (10 kg pour 100 kg de farine).

MODE D'EMPLOI :

Incorporer directement Inventis premix PAO avec les autres ingrédients et mélanger.

INGREDIENTS :

Sucre ; Sel ; Farine de blé ; Lactosérum ; Emulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, esters diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acide gras ; Enzymes (sur support blé) ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Arôme ; Huile de tournesol.

Contient : blé (gluten) ; lait Peut contenir : soja

PACKAGING :

Carton de 10kg.

STOCKAGE :

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

DUREE DE VIE :

24 mois après la date de production.



PAIN AU LAIT

F700214 22/09/2022

PAIN AU LAIT

INGREDIENTS

Farine	100%
Eau	35%
Glace	10%
Saf-Instant	2%
Inventis premix PAO	16%
Beurre	20%
Oeuf	12,5%

PROCESS

- **Pétrissage** : 5 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^{ème} vitesse
- **Pointage** : 30 min
- **Division** : pièces de 80 g
- **Détente** : 10 min
- **Façonnage** : Boules
- **Apprêt** : 60 min à 30°C
- **Cuisson** : 30 min à 200°C