

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

F700476

PREMIX DONUTS 15%

POUR ÉLABORER FACILEMENT DE
DÉLICIEUX DONUTS

APPLICATIONS:

INVENTIS Premix Donuts est une recette développée pour faciliter le travail du boulanger et élargir sa gamme de produits.

DOSE D'UTILISATION:

15% (15kg pour 100kg de farine)

MODE D'EMPLOI:

Ajouter INVENTIS Premix Donuts directement à la farine et mélanger.

INGRÉDIENTS:

Sucre ; Émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, Esters diacétyl tartrique de mono et diglycérides d'acides gras ; Sel ; Farine de blé ; Gluten de blé ; Agent de traitement des farines : acide ascorbique.

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

PACKAGING:

Carton de 10kg.

STOCKAGE:

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

DURÉE DE VIE:

24 mois après la date de production.



DONUT

F700476

DONUT

INGREDIENTS

Farine	100%
Eau	54%
Levure: Saf Instant Gold	1.3%
Premix Donuts	15%
Matière grasse végétal (Margarine)	10%

PROCESS

- **Pétrissage** : 4mins en 1ère vitesse + 3mins en 2ème vitesse (Pour un pétrin à spirales)
- **Pointage** : 25mins à 25°C(+/-1°C)
- **Laminage** : 1cm
- **Détente** : 5mins
- **Division** : 35g
- **Façonnage** : Donut
- **Apprêt** : 55mins à 35 °C
- **Friture** : 1min de chaque côté à 190°C