



**inventis®**  
RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ **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.



YEAST & BAKING SOLUTIONS

**LESAFFRE**



## 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 1ere 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