

- ✓ *Meilleurs volume & tolérance*
- ✓ *Belle couleur de mie beige*
- ✓ *Douce acidité*

F 701007 26/11/21

PREMIX RUSTIQUE 5%

CRÉER FACILEMENT DES PAINS
AUTHENTIQUES ET ORIGINAUX

APPLICATIONS:

Inventis Premix Rustique contient tous les ingrédients, à l'exception de la levure, pour élaborer facilement des pains authentiques et originaux.

DOSE D'UTILISATION:

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

MODE D'EMPLOI:

Incorporer directement Inventis Premix Rustique avec les 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, soja.

PACKAGING:

10kg.

STOCKAGE:

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

DUREE DE VIE:

24 mois après la date de production.



BAGUETTE



BUNS

F 701007 26/11/21

BAGUETTE

INGREDIENTS

| | |
|--------------------------|------|
| Farine | 100% |
| Eau | 70% |
| Levure | 0,7% |
| Inventis Premix Rustique | 5% |

BUNS

INGREDIENTS

| | |
|--------------------------|------|
| Farine | 100% |
| Eau | 60% |
| Levure | 1,2% |
| Inventis Premix Rustique | 5% |
| Margarine | 8% |
| Sucre | 8% |

PROCESS

- **Pétrissage** : 4min en 1^{ère} vitesse + 5 min en 2^{ème} vitesse.
- **Pointage** : 60min
- **Division** : diviser la pâte en pièces de 120 à 350g
- **Repos** : 20min
- **Façonnage**
- **Apprêt** : 45min à 27°C
- **Cuisson** : 20min à 250°C

PROCESS

- **Pétrissage** : 4min en 1^{ère} vitesse + 6 min en 2^{ème} vitesse.
- **Pointage** : 10min
- **Division / Boulage** : Diviser la pâte en pièces de 80g.
- **Apprêt** : 75min à 35°C
- **Cuisson** : 12min à 230°C