



**inventis®**  
RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ **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:

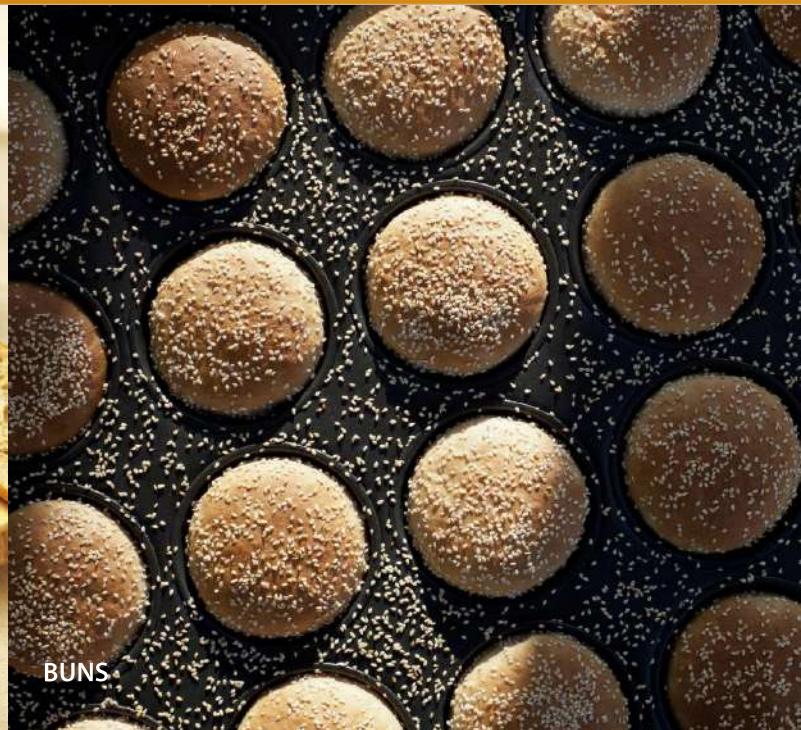
24 mois après la date de production.

YEAST & BAKING SOLUTIONS

**LESAFFRE**



BAGUETTE



BUNS

F 701007 26/11/21

## BAGUETTE

### INGREDIENTS

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

### PROCESS

- **Pétrissage :** 4min en 1<sup>ère</sup> vitesse + 5 min en 2<sup>ème</sup> 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

## BUNS

### INGREDIENTS

Farine	100%
Eau	60%
Levure	1,2%
Inventis Premix Rustique	5%
Margarine	8%
Sucré	8%

### PROCESS

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