



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **długotrwała świeżość**
- ✓ **duża objętość wyrobu gotowego**

CHLEB

HELIOS

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji pieczywa
pszenno-żytniego oraz
pszennego*

Mieszanka HELIOS to wysokiej jakości mieszanka piekarska do produkcji pieczywa pszenno - żytniego oraz pszennego. Smak pieczywa Helios został wzmocniony poprzez dodatek ziaren słonecznika, siemienia lnianego oraz otrąb owsianych. Udział słoðu i zakwasu żytniego nadaje pieczywu Helios charakterystyczny smak i aromat oraz naturalny wygląd miękkiszu.

SPOSÓB STOSOWANIA

30% w stosunku do mąki, czyli 30 kg mieszanki na 70 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

worek 25 kg

UWAGA: Produkt zawiera gluten. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.

LESAFFRE



HELIOS

MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji pieczywa pszenno-żytniego oraz pszennego

ZALETY

- ✓ *długotrwała świeżość gotowego wyrobu,*
- ✓ *charakterystyczny smak i aromat pieczywa,*
- ✓ *apetyczny „złocisty” kolor miękkiszu uzyskany poprzez dodatek naturalnego słodu żytniego,*
- ✓ *naturalny kolor skórki,*
- ✓ *zwiększona wydajność ciasta,*
- ✓ *zwiększona tolerancja ciasta na obróbkę mechaniczną,*
- ✓ *utrzymanie odpowiedniej kwasowości pieczywa*



CHLEB

Przykładowa receptura

Wytwarzanie:	
Mąka pszenna 500	5 000 g
Mąka żytnia 720	2 000 g
Mieszanka HELIOS	3 000 g
Drożdże	300 g
Zakwas Ritesa	40 g
Magimix/ Dynamil Biały	30 g
Woda	ok. 6 500 g
Miesienie	3' + 4'
Temperatura ciasta	27-29°C
Czas fermentacji	20 minut
Wypiek: 220°C (z zaparowaniem)	
Czas wypieku: 45-50 minut	



INVENTIS®
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

Inventis to kompletna gama produktów do wypieku chleba. Pozwala piekarzom tworzyć zróżnicowane i smaczne przepisy kulinarne ograniczone jedynie ich wyobraźnią. Inventis jest doskonałym narzędziem na drodze do zadowolenia kelinta.

Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
www.lesaffre.com.pl


LESAFFRE