



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



✓ **pieczywo jest źródłem witaminy E, cynku, magnezu, potasu, błonnika pokarmowego, białka oraz ma wysoką zawartość fosforu, miedzi i manganu**

PIECZYWO



BUŁKA FITNESS

MIESZANKA PIEKARSKA

*do wyrobu pszennego
pieczywa ziarnistego*

Bułka Fitness to 30% mieszanka piekarska polecana do wyrobu pszennych bułek ziarnistych, ale również świetnie się sprawdzi do produkcji chleba. Produkt jest przeznaczony dla konsumentów, którzy prowadzą zdrowy styl życia oraz są zainteresowani żywnością funkcjonalną. Odpowiednio dobrana formuła, która daje ilość ok. 16% ziaren w wypieczonym produkcie, zapewnia długie poczucie sytości przy jednoczesnym dostarczeniu korzyści prozdrowotnych. Gotowy wyrób jest źródłem: witaminy E, cynku, magnezu, potasu, błonnika pokarmowego oraz białka, a także ma wysoką zawartość fosforu, miedzi oraz manganu. Bułki Fitness wyróżniają się wilgotnym, elastycznym miększem, utrzymującym się długą świeżością pieczywa oraz cienką, ciemnozieloną skórką z widocznymi ziarnami. Produkt sprawdzi się zarówno w obróbce ręcznej, jak również maszynowej. Mieszanka piekarska jest opatrzona znakiem „Clean Label”.

SPOSÓB STOSOWANIA

30%, 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 może zawierać: mleko i pochodne, jaja i pochodne, sezam.



2021.05

ZALETY

- ✓ zawartość ziaren w mieszance wynosi 74%, co daje 16% w wypieczonym produkcie
- ✓ długotrwała świeżość bułek
- ✓ unikatowy smak dzięki dużej zawartości ziaren
- ✓ elastyczny miękisz i cienka skórka



BUŁKA



CHLEB

RECEPTURA	BUŁKA FITNESS	CHLEB FITNESS
Mieszanka Bułka Fitness	300 g	300 g
Mąka pszenna typ 500	650 g	-
Mąka pszenna typ 750	-	650 g
Mąka graham typ 1850	50 g	50 g
Sól	18 g	18 g
Drożdże	40 g	40 g
Woda	550 g	550 g
RAZEM	1 608 g	1 608 g
WYTWARZANIE		
Miesienie (spirala)	4' + 6'	4' + 6'
Temperatura ciasta	25 - 27°C	26 - 28°C
1 fermentacja (temperatura otoczenia)	20'	20'
Dzielenie i formowanie	naważka ok. 90 g	wg uznania
2 fermentacja (30°C / 80%)	15'	25' - 35'
Wypiek (piec trzonowy)	15' - 17' / 220 - 235°C	25' - 30' / 225°C



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 klienta.

