



# inventis®

LIBERA TU CREATIVIDAD

PREMEZCLA

# Donas y Berlinesas

## PREMEZCLA PARA PREPARAR DONAS Y BERLINESAS

- ✓ Fácil Preparación.
- ✓ Miga más húmeda y esponjosa
- ✓ Sabor neutro que permite personalización
- ✓ Calidad constante



**APLICACIÓN:** Elaboración de donas y berlinesas.

**EMBALAJE:** Bolsas Kraft de 5 kg con bolsa interior de polietileno.

**ALMACENAMIENTO:** Almacenado en un lugar seco y fresco este producto conserva todas sus propiedades.

**VIDA ÚTIL:** 12 meses a partir de la fecha de fabricación.



**Inventis Donas y Berlinesas simplifica el trabajo de panaderos y pasteleros, logrando resultados profesionales con conocimientos básicos. Además reduce los tiempos de elaboración (solo se agrega harina, agua, aceite y levadura) y el producto terminado, y envasado, no pierde su Sabor y Frescura del primer día.**

**PROCEDIMIENTO:**

Colocar en la amasadora la Pre-mezcla de Donas y Berlinesas INVENTIS, la harina y mezclar unos minutos para homogeneizar los productos secos. Luego agregar 800 gs de agua y 50 gs de aceite o margarina y amasar unos minutos en velocidad lenta. Una vez incorporados los mismos agregar 50 gs de levadura prensada. La cantidad de agua puede variar conforme a la harina utilizada. Terminar de amasar hasta lograr el desarrollo de una masa lisa y suave, con buen desarrollo del gluten. Retirar la masa de la amasadora.

**Para Berlinesas:** Dejar descansar en bloque 10 minutos. Cortar piezas de 40 a 50 g de masa, bollar y colocar en placas aceitadas o ligeramente enharinadas. Fermentar 90 min a 30°C (HR de 85%). Freír. Decorar a gusto.

**Rendimiento:** se obtienen 72 Berlinesas de 40 gs.

**Para Donas:** Dejar descansar en bloque por 30-40 min. Estirar con palote o sobadora. Cortar con cortante piezas de aproximadamente 50 gs. Estibar en latas aceitadas o ligeramente enharinadas. Fermentar por 20 minutos a 36°C (HR de 85%). Freír. Decorar a gusto.

**Rendimiento:** se obtienen 58 Donas de 50 gs.

**RECETA:**

Harina de trigo 0000	1000 g
Pre-mezcla para Donas y Berlinesas INVENTIS	1000 g
Agua	800 g
Aceite de girasol o margarina	50 g
Levadura prensada	50 g

**Ingredientes:**

Harina de Trigo 0000 enriquecida (\*), Azúcar, Base para preparar panes dulces (Almidón de Maíz, Levadura desactivada, Gluten Vital de Trigo, EMU: INS 472e, INS 471e, INS 481i, RAI: INS 300, INS: 927a, INS 1100); Sal fina.

**CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER LECHE.**

(\* Ley 25630: Hierro (30 mg/kg), ácido fólico (2.2 mg/kg), tiamina(6.3 mg/kg), riboflavina (1.3 mg/kg), niacina(13 mg/kg).

**VARIÁ TU OFERTA CON INVENTIS**

- ✓ **Una capacidad infinita de personalizar:**  
Las preparaciones ofrecen a todos y cada uno la posibilidad de crear una gran cantidad de recetas en pequeñas cantidades.
- ✓ **Una gama amplia de soluciones:**  
Diferentes soluciones para poder ofrecer una gran variedad de productos a tus clientes.
- ✓ **Calidad e innovación garantizadas:**  
Aplicamos las últimas innovaciones desarrolladas por el grupo a escala global en nuestra producción.



**La línea más completa de Premezclas**

**Las premezclas Inventis** contienen la mayoría de los ingredientes necesarios para hacer las mejores recetas: pan de queso, crema pastelera, medialunas, panes de campo o con semillas y mucho más. ¡Esta amplia y variada oferta cubre todos los productos de panadería para el deleite de todos!



**¡CREÁ, ASOMBRATE, DELEITATE!**

Accesible y creativo, Inventis es la marca para panaderos a los que les gusta personalizar sus productos y diversificar su oferta con placer y conveniencia.

UNA MARCA **LESAFFRE**