inventis®

LIBERA TU CREATIVIDAD

PREMEZCLA

Medialunas

PREMEZCLA PARA PREPARAR MEDIALUNAS

- ✔ Rápidas y fáciles de elaborar.
- ✔ Ideal para utilizar con diferentes técnicas (refrigerado/congelado).
- ✔ Sabor ideal e inmejorable resultado final.

APLICACIÓN: Elaboración de medialunas y facturas sabor a manteca.

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.

lesaffreargentina.com.ar info.ar@lesaffre.com
lesaffreargentina lesaffrearg lesaffreargentina

UNA MARCA LESAFFRE

La premezcla Inventis Medialunas es una preparación que le permite hacer deliciosas medialunas y facturas de manteca de forma fácil y rápida.

PROCEDIMIENTO:
Colocar en la amasadora la premezcla para Medialunas y Facturas INVENTIS, la harina, la levadura, el agua y la materia grasa. Amasar hasta lograr el total desarrollo del gluten, entre 6 y 10 minutos (dependiendo de la amasadora utilizada). Cubrir con un plástico y dejar descansar por 5 minutos. Armar un rectángulo y agregar la manteca o margarina para empaste. Hacer 3 vueltas simples dejando descansar la masa en frio 10 minutos entre vuelta y vuelta, cubriéndola con un plástico. Este descanso entre vuelta y vuelta se recomienda con el fin de lograr un mejor hojaldre en el producto final. Si se quisiera realizar las 3 vueltas simples seguidas se puede lograr sabiendo que se sacrifica el hojaldrado del producto terminado. Estirar la masa en forma gradual hasta un espesor final de 0,5 cm. Cortar los triángulos de aproximadamente 40 g, cubrir con plástico y dejar reposar 5 minutos antes de armar las medialunas. Estibar en bandejas planas previamente untadas con margarina. Fermentar a 30°C con una humedad del 80% durante 120 minutos aproximadamente. Cocinar a 220°C de 12 a 15 minutos dependiendo del horno. Si se desea, pintar las piezas con huevo previamente a la cocción y con brillo ni bien salen del horno.

Rendimiento: 78 medialunas de 45 g (aproximadamente 6 docenas).

RECETA

Para la masa:	
Premezcla Medialunas y Facturas INVENTIS	1000 g
Harina de trigo	1000 g
Manteca o margarina para repostería	60 g
Levadura prensada	35 g
Agua	750 g
Para el empaste:	
Manteca o margarina para hojaldre	800 g

Ingredientes:
Harina de trigo 0000 enriquecida según Ley N° 25630(*), Azúcar, Núcleo de medialunas y facturas, Huevo en polvo, Sal, ARO: Aromatizante artificial manteca, Aromatizante Sintético Artificial Vainilla, Fructosa cristalina, Maltodextrina, AGC: (INS 965).
CONTIENE HUEVO Y DERIVADOS DE TRIGO.

(*) 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!

inventis®
LIBERA TU CREATIVIDAD

¡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