



inventis®

LIBERA TU CREATIVIDAD

PREMEZCLA

Pan con Salvado

PREMEZCLA PARA ELABORAR PAN CON SALVADO

- ✓ Rápido y fácil de elaborar.
- ✓ Contiene masa madre.
- ✓ Excelente volumen y humedad de miga por más tiempo.
- ✓ Buena tolerancia a la fermentación y gran versatilidad.



APLICACIÓN: Elaboración de panes rústicos, tipo campo, panes de molde, bollería, grises, galletas, pizzas entre otros.

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: 9 meses a partir de la fecha de fabricación.



Usando como base la Premezcla Pan con Salvado de Inventis, se puede elaborar una amplia gama de productos que se ajustan a las nuevas tendencias saludables en la panadería artesanal. Con su aporte de salvado de trigo, su sabor, acidez y aroma tradicional, que le brinda la masa madre natural desvitalizada que contiene, se logra una gran versatilidad con una buena tolerancia a la fermentación. Además garantiza una miga con buena humedad hasta por 20 días.

PROCEDIMIENTO:

Colocar en la amasadora la premezcla de Pan con Salvado INVENTIS, la harina y mezclar unos minutos para homogeneizar los productos secos. Luego agregar el agua, y amasar unos minutos en velocidad lenta. Una vez incorporados los mismos agregar la levadura. 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, cortar bastones o bollar según la variedad de pan que se quiera elaborar y colocar en sus respectivos moldes. Dejar fermentar hasta volumen deseado y hornear a 210 °C durante el tiempo necesario según el tamaño de la pieza.

RECETA:

Harina de trigo 000	1000 g
Premezcla Pan con Salvado INVENTIS	1000 g
Agua	1000 g - 1100 g
Levadura prensada (para 2 hs de fermentación aprox.)	60 g

Ingredientes:

Harina de trigo 000 (*); salvado de trigo; azúcar; sal; levadura seca inactiva; base para preparar panes de salvado (Harina de trigo, masa madre desvitalizada de trigo, Emulsionantes: ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos, estearoil lactilato de sodio y ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico; levadura desactivada, Conservante: propionato de calcio, Mejoradores de la harina: amilasa, xilanas y ácido ascórbico; Resaltador de sabor: Lipasa). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE Y SOJA.**

(*) Enriquecida según Ley 25.630: hierro, como sulfato ferroso (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**