

PREMEZCLA Panes Suaves

**PREMEZCLA PARA PREPARAR
PANES SUAVES: PANES DE
HAMBURGUESA, PANCHO,
PEBETE, ETC.**

- ✓ Óptimo desarrollo y volumen.
- ✓ Con materia grasa y antimoho incorporados para mayor practicidad.
- ✓ Humedad de miga por tiempo prolongado.
- ✓ Menor desgarre y piezas uniformes al tener relajante de masa natural.



APLICACIÓN: Para todo tipo de panes blandos o bollería como panes de hamburguesas, panchos y pebetes, panes de molde y panes con semillas.

EMBALAJE: Bolsas Kraft de 10 kg con bolsa interior de polietileno.

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

VIDA ÚTIL: 6 meses a partir de la fecha de fabricación.



Inventis Panes Suaves no requiere el agregado de grasa ya que está incorporada en la premezcla, optimizando costos y reduciendo tiempos operativos; permite elaborar piezas uniformes ya que elimina los fenómenos de retracción y/o desgarro de la masa por contener un relajante de masa de origen **NATURAL**. Además, tiene un buen desarrollo en horno y resalta el volumen de las piezas, considerando que es un producto que se vende por unidad.

Con antimoho incluido, permite ahorrar tiempo y costos de la aplicación del mismo, asegurando una vida útil libre de hongos de hasta 28 días (con la correcta manipulación). Resultado: mayor vida útil en el producto y reducción de costos por desperdicio; siendo para el cliente, la posibilidad de ofrecer productos con mayor humedad por tiempo prolongado.

PROCEDIMIENTO:

Colocar en la amasadora la premezcla Panes Suaves 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 las piezas, bollar y/o formar según la variedad de pan que se quiera elaborar y colocar en sus respectivos moldes. Dejar fermentar hasta el volumen deseado y hornear a 210°C con vapor durante el tiempo necesario, según el tamaño de la pieza.

RECETA:

Harina de trigo 000	20 kg
Premezcla Panes Suaves INVENTIS	10 kg
Agua* (aprox)	14 kg
Levadura prensada (para 2 hs de fermentación aprox.)	900 g

(*): Puede variar dependiendo de la calidad de la harina utilizada y de la consistencia de masa deseada.

Dosis: 20kg de harina requiere 10kg de premezcla.

Vida útil: 6 meses desde su elaboración en lugar fresco y seco. (Máx.: 25°C)

Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida (*), azúcar, aceite vegetal interesterificado, base para preparar panes suaves (almidón de maíz, emulsionantes: ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico y estearoil lactilato de sodio, levadura inactiva, mejoradores de la harina: ácido ascórbico, amilasa, fosfolipasas y xilanasa), sal, conservante: propionato de calcio. **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA Y DE LECHE.**

(*) Harina de trigo 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 LA LÍNEA MÁS COMPLETA DE PREMEZCLAS

- ✓ **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.




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** 



Consejo Inventis (para los productos terminados)

Cuidá las condiciones de higiene durante el envasado. Para que los productos duren más, sin presencia de hongos, cuidar la correcta manipulación y rociar con solución de sorbato de potasio en alcohol antes de envasar.