



inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ *Ricco di latte intero*
- ✓ *Soffice e morbido a lungo*
- ✓ *Adatto per preparazioni dolci e salate*

MORBILATTE

MIX PER PANI AL LATTE INTERO,
DELICATAMENTE DOLCI E MORBIDI

DOSAGGIO

100%

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Morbilatte" con acqua e lievito.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, **latte** intero in polvere (5%), zucchero, sale, farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

Può contenere **soia**, **uova**, **semi di sesamo** e **noci**.

CONFEZIONE

Sacco da 15 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto (25°C max).

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



PANINI



PANINI CON GOCCE DI CIOCCOLATO



PANETTONE GASTRONOMICO

I PANINI

INGREDIENTI

Inventis Morbilatte	100 %
Acqua	50 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 6 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 10 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 50
- **Puntatura** 10 min.
- **Formatura** a piacere
- **Lievitazione** a 30 °C per 60 min.
- **Cottura** a 220 °C per circa 10 min.

I PANINI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

Inventis Morbilatte	100 %
Acqua	45 %
Lievito	3 %
Burro	5 %
Gocce di cioccolato	20 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 6 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 10 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 50
- **Puntatura** 10 min.
- **Formatura** a piacere
- **Lievitazione** a 30 °C per 60 min.
- **Cottura** a 220 °C per circa 10 min.

IL PANETTONE GASTRONOMICO

INGREDIENTI

Inventis Morbilatte	100 %
Acqua	45 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 6 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 10 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 1000
- **Puntatura** 10 min.
- **Formatura** panettone gastronomico
- **Lievitazione** a 30 °C per 60 min.
- **Cottura** a 210 °C per circa 40 min.



LESAFFRE ITALIA S.P.A.

Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2 - 43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia

T +39 0521 878011 F +39 0521 878021 ordini.lit@lesaffre.com www.lesaffre.it