



inventis[®]

RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ *Gusto nuovo e sorprendente*
- ✓ *Con pregiato tè Matcha del Giappone*
- ✓ *Ideale per preparazioni dal grande impatto estetico*

JA PAN

MIX COMPLETO CON TÈ MATCHA
GIAPPONESE PER LA PRODUZIONE
DI PANI DALL'ASPETTO ESOTICO E
INVITANTE

DOSAGGIO

100%

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Ja Pan" con acqua e lievito.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 1, semi di papavero, sale, tè Matcha in polvere (1,5%), bacche di aronia in polvere, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

Può contenere **soia, latte, sesamo, uova e noci**.

CONFEZIONE

Sacco da 10 kg.

CONSERVAZIONE

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

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



PANE



PANE CON FRUTTA



KASHIPAN

PANE

INGREDIENTI

Mix	100 %
Acqua	55 %
Lievito	3 %

Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 8 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo** 15 min.
- **Spezzatura** 50 g
- **Formatura** Goccia
- **Lievitazione** 70 min. circa a 30°C
- **Cottura** 15 min. a 220°C

PANE CON FRUTTA

INGREDIENTI

Mix	100 %
Acqua	55 %
Frutta liofilizzata o semi candita	5 %
Lievito	3 %

Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 8 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo** 15 min.
- **Spezzatura** 50 g
- **Formatura** Pallina stampata
- **Lievitazione** 70 min. circa a 30°C
- **Cottura** 15 min. a 225°C

KASHIPAN

INGREDIENTI

Mix	100 %
Acqua	48 %
Lievito L'hirondelle Oro	3 %
Zucchero	25 %
Uova	15 %
Margarina	15 %
Latte in polvere	3 %
Pasta di fagioli rossi (per farcitura)	

Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 5 min. in 1ª velocità + 15 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo** 60 min.
- **Spezzatura** 50 g
- **Formatura e farcitura**
- **Lievitazione** 90 min. circa a 30°C
- **Cottura** 10 min. a 215°C