BAKING™ CENTER

LESAFFRE

Cardileforni
INNOVAZIONE ED ELEGANZA

Incontro tecnico

Pani ricchi di gusto e benessere

inventis
RELEASE YOUR CREATIVITY

IBIS

IL PROTEICO

Ibis Mater

- **Coadiuvante a base di lievito madre essiccato di grano tenero**

- **Sostituisce la biga**

LESAFFRE
Se hai delle domande utilizza la chat
Cardilefrui INNOVAZIONE ED ELEGANZA

Ibis Mater

Pane casereccio

Farina	**100**
Acqua	**65**
Sale	**2**
Lievito	**2**
Ibis Mater	**1**

LESAFFRE
Se hai delle domande utilizza la chat
Cardilefrui INNOVAZIONE ED ELEGANZA

Ibis Mater

Ciabatta

Farina	**100**
Acqua	**80**
Sale	**2**
Lievito	**1**
Ibis Mater	**1,5**

LESAFFRE
Se hai delle domande utilizza la chat
Cardilefrui INNOVAZIONE ED ELEGANZA

Ibis Mater

Pizza romana

Farina	100
Acqua	85
Sale	2
Lievito	0,5
Ibis Mater	1,5

LESAFFRE
Se hai delle domande utilizza la chat
Cardilefrui INNOVAZIONE ED ELEGANZA

Il Proteico

Mix completo per pani ad alto contenuto di proteine e fibre e tasso ridotto di carboidrati*

- ✓ ***Alto contenuto di proteine***
- ✓ ***Alto contenuto di fibre***
- ✓ ***Tasso ridotto di carboidrati ****

* rispetto ad un pane comune (farina di grano tenero) realizzato con la stessa ricetta.

LESAFFRE Se hai delle domande utilizza la chat Cardilefrui INNOVAZIONE ED ELEGANZA

Il Proteico

- ✓ **DOSAGGIO**: 100%
- ✓ **MODALITÀ DI UTILIZZO:** Mescolare il mix con acqua e lievito.
- ✓ **INGREDIENTI:** Farina di **grano** tenero Tipo 1, grits di **soia**, **glutine** di **frumento**, farina di **soia**, semi di lino, farina integrale di **frumento**, farina di semi di lino sgrassata, farine germinate (**frumento**, mais, miglio, **farro**, semi di lino, erba medica, piselli, lenticchie), semi di girasole, semi di **sesamo**, sale, farina di **segale** maltata, lievito madre di **segale** essiccato, proteine da **soia**, enzimi.

  *Può contenere **uova**, **latte** e **noci**.*
- ✓ **INGREDIENTI DECORAZIONE:** Fiocchi di **avena**.

  *Può contenere **uova**, **latte**, **sesamo**, **soia** e **noci**.*
- ✓ **CONFEZIONE:** Sacco da 15 kg (ingredienti 14 kg, decorazione 1 kg)
- ✓ **CONSERVAZIONE:** in luogo fresco e asciutto (25°C max).
- ✓ **SHELF LIFE:** 9 mesi dalla data di produzione.

LESAFFRE Se hai delle domande utilizza la chat Cardilefrui INNOVAZIONE ED ELEGANZA

Il Proteico

PANE

Ingredienti

Inventis Il Proteico 100%

Acqua 70%

Lievito 3%

Non aggiungere sale: è già incluso nel mix.

Procedimento

- **Tempi di impasto**: 3 min. in 1ª velocità + 12 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo**: 20 min.
- **Spezzatura**: 200 g
- **Formatura**: Triangolo
- **Lievitazione**: 80 min. circa a 30°C
- **Cottura**: 35 min. a 230°C poi 200°C

LESAFFRE Se hai delle domande utilizza la chat Cardilefrui INNOVAZIONE ED ELEGANZA

Il Proteico

BAULETTO

Ingredienti

Inventis Il Proteico 100%

Acqua 65%

Olio EVO 5%

Lievito 3%

Non aggiungere sale: è già incluso nel mix.

Procedimento

- **Tempi di impasto**: 3 min. in 1ª velocità + 12 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo**: 20 min.
- **Spezzatura**: 300 g
- **Formatura**: Filone
- **Lievitazione**: 80 min. circa a 30°C
- **Cottura**: 45 min. a 225°C poi 200°C

LESAFFRE Se hai delle domande utilizza la chat Cardilefrui INNOVAZIONE ED ELEGANZA

Il Proteico

BAULETTO

Ingredienti

Inventis Il Proteico 100%

Acqua 80%

Olio EVO 5%

Lievito 1%

Non aggiungere sale: è già incluso nel mix.

Procedimento

- **Tempi di impasto**: 3 min. in 1ª velocità + 15 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo**: 30 min.
- **Spezzatura:** 1300 g
- **Stesura**
- **Lievitazione**: 90 min. circa a 30°C
- **Cottura**: 30 min. a 230°C poi 200°C

LESAFFRE Se hai delle domande utilizza la chat Cardilefrui INNOVAZIONE ED ELEGANZA

Il Proteico

LESAFFRE
Se hai delle domande utilizza la chat
Cardilefrui
INNOVAZIONE ED ELEGANZA

Il Proteico

LESAFFRE
Se hai delle domande utilizza la chat
Cardilefrui
INNOVAZIONE ED ELEGANZA

Il Proteico

LESAFFRE
Se hai delle domande utilizza la chat
Cardilefrui
INNOVAZIONE ED ELEGANZA

Domande e risposte

BAKING™ CENTER

LESAFFRE

Grazie della vostra attenzione