

BAKING™ CENTER



Incontro tecnico

Nuove soluzioni per la panificazione



Starter LV2

- **Miscela di batteri lattici e lieviti selvaggi selezionati**
- **Nessun bisogno di rinfresco**
- **Nel caso del panettone va messo nel pre impasto**
- **Bustine da 100gr**
- **Da conservare in frigorifero**



Starter LV2

Farina	100
Acqua a 35°C	55
Sale	1,5
Starter LV2	0,5%
Impastare 3+5	Lievitazione 15 ore a 24-25°C

Farina	100
Acqua	75
Sale	2
Lievito madre LV2 maturo	40-50
Ibis Top Green	0,5%
Puntatura 2 ore	Lievitazione finale 2 ore circa

Ibis Mater

- **Coadiuvante e pasta acida di grano tenero**
- **Dosaggio 1-2% sul peso della farina**
- **Permette di dare sapore e volume**
- **Può essere utilizzato per:**
 - ✓ ***Pane casareccio***
 - ✓ ***Pizza***
 - ✓ ***Pane comune***
 - ✓ ***Pani speciali...***



- **Coadiuvante per la morbidezza**
- **Dosaggio 1-2% sul peso della farina**
- **Può essere utilizzato per:**
 - ✓ ***Pan carré***
 - ✓ ***Panini morbidi al latte o all'olio***
 - ✓ ***Panini imbustati***
 - ✓ ***Brioche o prodotti dolci***



Ibis Top Green

- **Coadiuvante multi funzione**
- **Dosaggio 1% sul peso della farina**
- **Può essere utilizzato per:**
 - ✓ ***Pane fresco***
 - ✓ ***Pane in cella di ferma lievitazione***
 - ✓ ***Cornetti surgelati***
 - ✓ ***Precotto...***



Grangrani



Mix al 50%
per pani ai cereali

- ✓ ***Impasto ricco ma con texture leggera***
- ✓ ***Estremamente gustoso***
- ✓ ***Versatile grazie alla formula concentrata***

Grangrani

- ✓ **DOSAGGIO:** 50%
- ✓ **MODALITÀ DI UTILIZZO:** Mescolare il mix con acqua e lievito e farina.
- ✓ **INGREDIENTI:** Farina di **frumento**, farina di **frumento** integrale, semi di miglio, **glutine di frumento**, semi di zucca, semi di girasole, semi di lino, sale, fiocchi di **avena**, farina d'**orzo** maltato, grits di **segale**, farina di **segale**, lievito madre di **frumento** essiccato, crusca di **frumento**, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

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

- ✓ **CONFEZIONE:** Sacco da 15 kg
- ✓ **CONSERVAZIONE:** in luogo fresco e asciutto (25°C max).
- ✓ **SHELF LIFE:** 12 mesi dalla data di produzione.

PANE

Ingredienti

Inventis Grangrani 50%

Farina 50%

Acqua 55%

Lievito 3%

Non 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:** 300 g
- **Formatura**
- **Lievitazione:** circa 60 min. a 30°C
- **Cottura:** 25 min. a 230°C

CRACKERS

Ingredienti

Inventis Grangrani 50%

Farina 50%

Acqua 45%

Olio EVO 10%

Lievito 2%

Non aggiungere sale: è già incluso nel mix.



Procedimento

- **Tempi di impasto:** 3 min. in 1a velocità + 10 min. in 2a velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo:** 45 min.
- **Spezzatura**
- **Formatura**
- **Lievitazione:** circa 20 min. a 30°C
- **Cottura:** 7 min. a 230°C + 10 min. a 145°C

PANINI AL BURRO

Ingredienti

Inventis Grangrani 50%

Farina 50%

Acqua 50%

Lievito 3%

Burro 8%

Non aggiungere sale: è già incluso nel mix.



Procedimento

- **Tempi di impasto:** 3 min. in 1a velocità + 10 min. in 2a velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura:** 10 min.
- **Spezzatura:** 60 g
- **Formatura:** rotonda
- **Lievitazione:** 90 min.
- **Cottura:** 10 min. a 240°C

Granlegumi



Mix completo per pani ai legumi

- ✓ **Note mediterranee con timo e zenzero**
- ✓ **Con preziosi legumi: farina di ceci e di lenticchie rosse**
- ✓ **Ispira preparazioni sfiziose e originali**

Granlegumi

- ✓ **DOSAGGIO** 100%
- ✓ **MODALITÀ DI UTILIZZO** Mescolare direttamente Inventis "Granlegumi" con acqua e lievito.
- ✓ **INGREDIENTI** Farina di **grano** tenero tipo 1, farina di ceci (5%), farina di lenticchie rosse (5%), sale, zenzero (0,5%), timo (0,2%), agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi. Può contenere soia, latte, sesamo, uova e noci.
- ✓ 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.

PANE

Ingredienti

Inventis Granlegumi 100%

Acqua 55%

Lievito 3%

Non 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:** 7 pezzi da 50 g
- **Formatura:** Goccia
- **Lievitazione:** 70 min. circa a 30°C
- **Cottura:** 25 min. a 225°C

FOCACCIA

Ingredienti

Inventis Granlegumi 100%

Acqua 45%

Olio EVO 5%

Lievito 2,5%

Estratto di malto 2%

Non aggiungere sale: è già incluso nel mix.



Procedimento

- **Tempi di impasto:** 12 min. in 1a velocità + 2 min. in 2a velocità (impastatrici a spirale)
- **Spezzatura:** 1200 g
- **Riposo:** 40 min.
- **Stendere**
- **Lievitazione:** 90 min. circa a 25°C con fase di impronte a 45 min.
- **Cottura:** 15 min. a 240°C

TARALLI

Ingredienti

Inventis Granlegumi 100%

Vino bianco 25%

Lievito 3%

Olio EVO 25%

Non 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:** 60 min.
- **Spezzatura**
- **Formatura**
- **Lievitazione:** 20 min. circa a 30°C
- **Cottura:** 7 min. a 235°C + 10 min. a 145°C



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.

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.

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 1^a velocità + 12 min. in 2^a 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

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 1^a velocità + 12 min. in 2^a 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

Il Proteico

PIZZA

Ingredienti

Inventis Il Proteico 100%

Acqua 80%

Lievito 1%

Olio EVO 5%

Non aggiungere sale: è già incluso nel mix.



Procedimento

- **Tempi di impasto:** 3 min. in 1^a velocità + 15 min. in 2^a 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

Domande e risposte

BAKINGTM CENTER

LESAFFRE 

Grazie della vostra attenzione