



inventis®

# Sensation

Sensory enhancer

## Semola

- ✓ **Esalta il gusto di ogni preparazione**
- ✓ **Versatile su ogni ricetta**
- ✓ **Ideale per la preparazione di snack irresistibili**

## SENSATION SEMOLA

TOPPING A BASE DI SEMOLE  
ED ESTRATTO DI LIEVITO

### DOSAGGIO

Utilizzabile come topping esterno o dal 3 al 6% sul peso della farina all'interno dell'impasto.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Utilizzare come topping sull'impasto finita la formatura o incorporarlo all'impasto durante la miscelazione.

### INGREDIENTI

Semola di **grano** duro (52%), semola di mais (40%), estratto di lievito.

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

### CONFEZIONE

Sacco da 5 kg.

### CONSERVAZIONE

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

### SHELF LIFE

9 mesi dalla data di produzione.



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



PANINI



GRISSINI



BUN'S

## PANINI

### INGREDIENTI

Farina 00	100 %
Acqua	58 %
Sale	2 %
Lievito	3 %
Ibis Top Green	1 %

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)
- **Puntatura** ..... 10 min.
- **Spezzatura** ..... 25 g
- **Formatura** .....
- **Topping Sensation** .....
- **Lievitazione** ..... 60-90 min.
- **Cottura** ..... 10 min. a 230°C

## GRISSINI

### INGREDIENTI

Farina 00	100 %
Acqua	45 %
Sale	2 %
Lievito	2 %
Olio di oliva	10 %
Ibis Dynamalt Barley	1 %

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)
- **Fare filoni** .....
- **Riposo** ..... 45 min.
- **Spezzatura** .....
- **Topping Sensation** .....
- **Lievitazione** ..... 30-45 min.
- **Cottura** ..... 7 min. a 240°C e 15 min. a 145°C

## BUN'S

### INGREDIENTI

Farina 00	100 %
Acqua	55 %
Sale	2 %
Lievito osmotollerante	3 %
Zucchero	8 %
Olio	7 %
Ibis Pansoffice	1 %

Non è necessario 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** ..... 5 min.
- **Spezzatura** ..... 65 g
- **Formatura** .....
- **Topping Sensation** .....
- **Lievitazione** ..... 60-90 min.
- **Cottura** ..... 10 min. a 230°C