



# inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ *Pratico e facile da utilizzare*
- ✓ *Dona leggerezza e croccantezza grazie alle farine di riso e di soia*
- ✓ *Conferisce il sapore autentico del lievito madre essiccato*

## TROPPO PINSA

MIX COMPLETO DI FARINE PER PINSA

### DOSAGGIO

100%. Non necessita di aggiunta di farina.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Troppo Pinsa" con acqua e lievito.

Gli impasti contenenti questo prodotto devono essere cotti prima del consumo.

### INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 0, farina di riso (7%), farina di **soia** (5%), lievito madre essiccato (**grano**) (1,9%), sale, lievito disattivato, farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: xilanasi, amilasi, lipasi.

Può contenere **sesamo, uova, latte 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**

# TROPPO PINSA

Per impasti croccanti fuori, sorprendenti dentro.

«Pinsa» da «pinsere», cioè «allungare». Un gesto semplice ma potente, che nei secoli ha trasformato la farina in arte. Allungare, modellare, creare: **Tropo Pinsa non è solo un nome, è l'essenza di un gesto energico ma armonioso** che sa trasformare un ricco mix di farine in un capolavoro di gusto, leggerezza e croccantezza.

## NOVITÀ

Grazie a **ingredienti selezionati** con la massima cura, come farina di soia, farina di riso, lievito disattivato e lievito madre essiccato, **Tropo Pinsa è il nuovo mix della gamma Inventis** che ti permette di dar vita a una pinsa

**Tropo leggera**

**Tropo croccante**

**Tropo digeribile**

**Tropo gustosa**



## PINSA CLASSICA

### INGREDIENTI IMPASTO

Inventis Tropo Pinsa	100 %
Acqua	75 - 80 %
Lievito	1 %
Olio EVO	2 %

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

### PROCEDIMENTO IMPASTO

- **Tempi di impasto:**  
5 min. in 1ª velocità  
+ 3 min. in 2ª velocità con  
55% d'acqua + 7/8 min.  
aggiungendo l'acqua  
rimanente  
(impastatrici a spirale).
- **Puntatura:** 1 ora.
- **Spezzatura:** 500 g.
- **Formatura:** forma allungata.
- **Lievitazione:** 2 ore e mezza.  
Possibilità di mantenere  
a 4°C fino a 48 ore.
- **Cottura:** a 245°C per 14 min.
- **Farcitura:** a piacere.



**Dal cuore di Roma,  
una bontà sulla bocca di tutti.**

La Pinsa nasce tra le antiche vie e i profumi unici della Città Eterna, portando con sé **tutta la tradizione della capitale**. Con il suo sapore inconfondibile e la sua croccante leggerezza che conquista ad ogni morso, **la Pinsa è diventata un simbolo di romanità apprezzato non solo in tutta Italia, ma anche all'estero.**