



inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ *Senza emulsionanti*
- ✓ *Mollica elastica*
- ✓ *Morbido e soffice a lungo*

CELEBRATIONS

MIX COMPLETO PER LA PRODUZIONE
DI PANETTONI, COLOMBE E ALTRE
SPECIALITÀ DI DOLCI LIEVITATI.

DOSAGGIO

100%. Non necessita di aggiunta di farina.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Celebrations" con acqua e lievito.

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

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero, zucchero, **glutine (grano)**, **latte** scremato in polvere, lievito madre essiccato di **grano**, sale iodato, aromi, lievito disattivato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: amilasi, xilanasi, amilasi maltogenica.

Può contenere **uova, soia, semi di sesamo, noci e senape**.

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**



PANETTONE



COLOMBA



BRIOCHE



CROISSANT

RICETTE CONSIGLIATE

IL PANETTONE / LA COLOMBA

INGREDIENTI PRE-IMPASTO

Inventis Celebrations	3.000 g
Acqua	900 g
Burro	750 g
Lievito L'hirondelle Oro	8 g
Tuorlo	400 g
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

INGREDIENTI IMPASTO

Inventis Celebrations	2.000 g
Acqua	800 g
Tuorlo	950 g
Zucchero	900 g
Burro	1.100 g
Uvetta	1.700 g
Canditi	800 g
Pre-impasto lievitato	5.148 g
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

INGREDIENTI GLASSATURA

Zucchero	600 g
Albume	200 g
Farina di mandorle	350 g
Farina di nocciole	40 g
Farina	20 g
Farina di mais	10 g
Fecola	10 g

PROCEDIMENTO PRE-IMPASTO

- **Tempi di impasto** 4 min. in 1ª velocità + 7 min. in 2ª velocità senza il burro + circa 10 min. aggiungendo il burro gradualmente (impastatrici a spirale)
- **Lievitazione** a 24°C per 15 ore

PROCEDIMENTO IMPASTO

- **Tempi di impasto** 4 min. in 1ª velocità + 7 min. in 2ª velocità senza burro + circa 15 min. aggiungendo lo zucchero e poi il burro gradualmente. Infine aggiungere l'uvetta e i canditi (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 60 min.
- **Spezzatura** 1,060 kg (per ottenere circa 1 kg di prodotto finito)
- **Puntatura** 20 min.
- **Formatura**
- **Lievitazione** a 30°C per circa 3 ore
- **Cottura** a 160°C per circa 50 min. Forno a platea. Cottura a cuore 92°C.

LA BRIOCHE

INGREDIENTI

Inventis Celebrations	100 %
Acqua	35 %
Lievito	3 %
Uova	5 %
Burro	10 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 9 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 10 min.
- **Spezzatura** a piacere
- **Puntatura** 10 min.
- **Formatura** a piacere
- **Lievitazione** a 30 °C per 60 min.
- **Cottura** a 180°C per 15 min. Forno ventilato.

IL CROISSANT

INGREDIENTI

Inventis Celebrations	100 %
Acqua	35 %
Uova	10 %
Lievito L'hirondelle Oro	4 %
Burro	10 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 5 min. in 1ª velocità + 12 min. in 2ª velocità
- **Riposo** 10 min. e 15 min. a -30°C
- **Formatura** fare 2 pieghe da 4 con 25% di burro
- **Riposo** 10 min. a -30°C e 45 min. a 4°C
- **Stendere, tagliare e formare**
- **Lievitazione** 1 ora e 50 min. a 30°C
- **Cottura** 16 min. a 175°C