

CEREAL GRAN MIX

MIX COMPLETO CON SEMI
E CEREALI

- ✓ *Impasto ricco ma leggero e soffice*
- ✓ *Estremamente gustoso*
- ✓ *Sfogliabile*

DOSAGGIO

100%. Non necessita di aggiunta di farina.

ISTRUZIONI DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Cereal Gran Mix" con acqua e lievito.

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

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero, semi in proporzioni variabili 18% (girasole, lino, **soia**), farine di cereali 17,5% (farina integrale di **grano** tenero, farina di **segale**, crusca di **grano**, semola di mais estruso), **glutine (grano)**, farina di **orzo** maltato, sale, lievito madre di **segale** essiccato, emulsionante: lecitina di **soia**; destrosio, zucchero, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: alfaamilasi, xilanasi.

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

INGREDIENTI DECORAZIONE

Granella di **segale**.

Può contenere **soia, latte, uova, semi di sesamo, mandorle, nocciole, noci e anacardi**.

CONFEZIONE

Sacco da 25 kg: ingredienti 23 kg, ingr. decorazione 2 kg.

CONSERVAZIONE

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

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.



PANE AI CEREALI



FOCACCIA



CROISSANT

IL PANE AI CEREALI

INGREDIENTI

Inventis Cereal Gran Mix	100 %
Acqua	60 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 4 min. in 1ª velocità + 6 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 15 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 300
- **Riposo** 20 min.
- **Formatura e decorazione**
- **Lievitazione** a 30°C per 60 min.
- **Cottura** a 240°C per circa 25 min. (con vapore)

LA FOCACCIA

INGREDIENTI

Inventis Cereal Gran Mix	100 %
Acqua	65 %
Lievito	3 %
Olio di oliva	5 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 7 min. in 2ª velocità
- **Puntatura** 30 min.
- **Spezzatura** kg 1,400
- **Riposo** a 30°C per 30 min.
- **Formatura**
- **Lievitazione** a 30°C per 30 min.
- **Impronte + salamoia**
- **Lievitazione** a 30°C per 30 min.
- **Cottura** a 240°C per 15-20 min.

IL CROISSANT

INGREDIENTI

Inventis Cereal Gran Mix	50 %
Farina	50 %
Ghiaccio	25 %
Acqua	20 %
Sale	1 %
Lievito	4 %
Zucchero	8 %
Burro	5 %
Ibis Orange	1 %

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 4 min. in 1ª velocità + 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo** 10 min. a -20°C
- **Sfogliare** (con 25 % di burro su peso impasto) 2 pieghe da 4
- **Riposo** 10 min. a -20°C
- **Formatura** croissant
- **Lievitazione** a 28°C per circa 90 min.
- **Cottura** a 175°C per circa 18 min.