



inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ *Versatile per differenti ricette*
- ✓ *Sfogliabile*
- ✓ *Aroma intenso*

DOLCE REALE

MIX COMPLETO PER DOLCI LIEVITATI

DOSAGGIO

100%. Non necessita di aggiunta di farina.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Dolce Reale" con acqua e lievito.

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

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero, zucchero, olio di palma raffinato, **glutine (grano)**, tuorlo d'**uovo** in polvere, **latte** scremato in polvere, sale, emulsionante: esteri diacetiltartarici dei mono digliceridi degli acidi grassi; destrosio, aromi, farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: alfa amilasi, xilanasi.

Può contenere **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



TRECCIA



CROISSANT

LA TRECCIA

INGREDIENTI

Inventis Dolce Reale	100 %
Acqua (fredda)	40 %
Lievito	4 %

IL CROISSANT

INGREDIENTI

Inventis Dolce Reale	100 %
Acqua (fredda)	20 %
Ghiaccio	20 %
Lievito	4 %
Margarina per laminazione	25 %

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 8 min. in 2ª velocità fino a ottenere un impasto liscio
- **Puntatura** 20 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 150
- **Formatura** arrotolarli e allungarli formando filoni di circa 25 cm di lunghezza. Intrecciarli a gruppi di tre dando loro la classica forma della treccia.
- **Lievitazione** a 28-30°C. per 40-60 min.
- **Cottura** a 180°C per circa 20 min. (dopo averli lucidati pennellandoli con uovo e decorati con granella di zucchero).

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 7 min. in 2ª velocità
- **Riposo** 10 min. a -20°C.
- **Laminazione** stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare e riavvolgere la pasta su se stessa in quattro strati, ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di due pieghe a quattro strati ciascuna.
- **Riposo** 10 min a -20 °C
- **Formatura:** spianare la pasta fino allo spessore di circa 2 / 3 mm, tagliare a forma di triangoli, arrotolarli per formare i croissant.
- **Lievitazione** a 30°C. per circa 60 min.
- **Cottura** ... 180°C per circa 16 min. (dopo averli lucidati pennellandoli con uovo).