



inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ *Ricco di latte intero*
- ✓ *Soffice e morbido a lungo*
- ✓ *Adatto per preparazioni dolci e salate*

MORBILATTE

MIX PER PANI AL LATTE INTERO,
DELICATAMENTE DOLCI E MORBIDI

DOSAGGIO

100%. Non necessita di aggiunta di farina.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Morbilatte" con acqua e lievito.

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

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero, **latte** intero in polvere (5%), zucchero, sale, farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: alfa amilasi, xilanasi.

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

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



PANINI



PANINI CON GOCCE DI CIOCCOLATO



PANETTONE GASTRONOMICO

I PANINI

INGREDIENTI

Inventis Morbilatte	100 %
Acqua	50 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1^a velocità + 6 min. in 2^a velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 10 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 50
- **Puntatura** 10 min.
- **Formatura** a piacere
- **Lievitazione** a 30 °C per 60 min.
- **Cottura** a 220 °C per circa 10 min.

I PANINI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

Inventis Morbilatte	100 %
Acqua	45 %
Lievito	3 %
Burro	5 %
Gocce di cioccolato	20 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1^a velocità + 6 min. in 2^a velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 10 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 50
- **Puntatura** 10 min.
- **Formatura** a piacere
- **Lievitazione** a 30 °C per 60 min.
- **Cottura** a 220 °C per circa 10 min.

IL PANETTONE GASTRONOMICO

INGREDIENTI

Inventis Morbilatte	100 %
Acqua	45 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1^a velocità + 6 min. in 2^a velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 10 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 1000
- **Puntatura** 10 min.
- **Formatura** panettone gastronomico
- **Lievitazione** a 30 °C per 60 min.
- **Cottura** a 210 °C per circa 40 min.