



inventis®

LIBERA TU CREATIVIDAD



PREMEZCLA

Ciabatta

PREMEZCLA PARA PREPARAR CIABATTA

- ✓ Suave y tradicional sabor a masa madre.
- ✓ Corteza crocante y miga alveolada.
- ✓ No necesita trabajar con ningún otro mejorador.



APLICACIÓN: Elaboración panes tipo ciabatta.

EMBALAJE: Bolsas Kraft de 5 kg con bolsa interior de polietileno.

ALMACENAMIENTO: Almacenado en un lugar seco y fresco este producto conserva todas sus propiedades.

VIDA ÚTIL: 12 meses a partir de la fecha de fabricación.



Al ser una premezcla completa al 50%, sólo necesita incorporar la harina para obtener excelentes resultados con una gran terminación en Aroma y Sabor, gracias al aporte de la Masa Madre inactiva. Permite trabajar con alta hidratación. Tiene un gran rendimiento y, como todas las premezclas Inventis, permite estandarizar la producción logrando una reducción en la manipulación de ingredientes.

PROCEDIMIENTO:

Colocar en la amasadora la premezcla de Ciabatta INVENTIS, la harina y mezclar unos minutos para homogeneizar los productos secos. Luego agregar 1200 g del agua, y amasar unos minutos en velocidad lenta. Una vez incorporados los mismos agregar la levadura. La cantidad de agua puede variar conforme a la harina utilizada. Continuar amasando unos minutos más hasta tener una masa formada. Agregar los 200 g restantes de agua. Terminar de amasar hasta lograr el desarrollo de una masa lisa y suave, con buen desarrollo del gluten. Retirar la masa de la amasadora, colocar en un recipiente y fermentar en bloque por aproximadamente 2 hs. Retirar del recipiente, desgasificar levemente y cortar rectángulos de 8x18 cm (150g aprox.). Hornear a 230°C con vapor por 10 minutos y a 200°C por 10 minutos más. El tiempo puede variar según el tamaño de la pieza.

Rendimiento: aproximadamente 22 ciabattas de 150 g.

RECETA:

| | |
|--|--------|
| Harina de trigo 000 | 1000 g |
| Premezcla Ciabatta INVENTIS | 1000 g |
| Agua (*) | 1400 g |
| Levadura prensada (para 2 hs de fermentación aprox.) | 30 g |

(*) La cantidad de agua puede variar conforme a la harina utilizada.

Ingredientes:

Harina de Trigo 000 enriquecida (*), Base para preparar Ciabatta (Harina de trigo, Gluten de trigo, Masa Madre de trigo desvitalizada, Emulsionante (INS 472e) Mejoradores de la harina (INS 300 e INS 1100), Sal fina.

CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO.

(*) Ley 25630: Hierro (30 mg/kg), ácido fólico (2.2 mg/kg), tiamina(6.3 mg/kg), riboflavina (1.3 mg/kg), niacina(13 mg/kg).

VARIÁ TU OFERTA CON INVENTIS

- ✓ **Una capacidad infinita de personalizar:**
Las preparaciones ofrecen a todos y cada uno la posibilidad de crear una gran cantidad de recetas en pequeñas cantidades.
- ✓ **Una gama amplia de soluciones:**
Diferentes soluciones para poder ofrecer una gran variedad de productos a tus clientes.
- ✓ **Calidad e innovación garantizadas:**
Aplicamos las últimas innovaciones desarrolladas por el grupo a escala global en nuestra producción.



La línea más completa de Premezclas

Las premezclas Inventis contienen la mayoría de los ingredientes necesarios para hacer las mejores recetas: pan de queso, crema pastelera, medialunas, panes de campo o con semillas y mucho más. ¡Esta amplia y variada oferta cubre todos los productos de panadería para el deleite de todos!


inventis®
LIBERA TU CREATIVIDAD

¡CREÁ, ASOMBRATE, DELEITATE!

Accesible y creativo, Inventis es la marca para panaderos a los que les gusta personalizar sus productos y diversificar su oferta con placer y conveniencia.

UNA MARCA **LESAFFRE** 