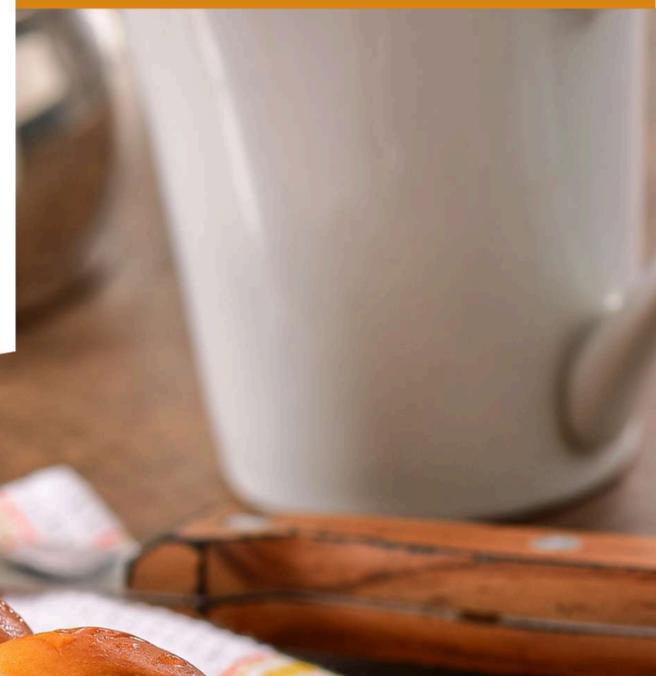




inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY



- Dough Handling
- Sensory Quality
- Texture & Volume



RECOMMENDED RECIPE

INGREDIENTS

Flour	700g	70%
Inventis® Brioche Premix	300g	30%
Saf-instant Dry yeast	45g	4.5%
Full fat milk powder	30g	3%
Butter	100g	10%
Eggs	100g	10%

PREPARATION



Mixing
3min + 15 to 20 min



Shaping
Buns



Resting
2 to 3 min



Proofing
2.5 to 3 hours at 38C and 90% RH



Dividing
60 to 80 g



Baking deck oven
6-8 min at 240C

Inventis® Brioche Premix 30%

Inventis Brioche Premix is designed to easily make soft and tasty brioches with nice and open crumb. It provides good volume and tolerance, together with sweet aromatic notes of vanilla.

Practical information:

Level of Use: 30%
(30 kg for 100 kg flour)

Instruction for Use: Add Inventis Brioche Premix directly to flour and mix.

INGREDIENTS : Sugar, wheat flour, salt, vital wheat gluten, natural vanilla flavor, enzymes (alpha amylase, xylanase (fungal and bacterial origin), flour treatment agent (ascorbic acid (E300)).

PACKAGING : 10 kg in a craft paper bag

STORAGE : Keep in a cool and dry place (Max 25°)

SHELF LIFE : 12 months



inventis®
RELEASE YOUR CREATIVITY



- سهولة العجن والتشكيل
- النكهة والرائحة
- الحجم والنعومة



Inventis® بريوش بريميكس 30%

تم تصميم Inventis® بريوش بريميكس لصنع بريوش طري ولذيذ، بسهولة مع لب جيد ومفتوح، يوفر حجماً جيداً وتحملاً جيّداً، جنباً إلى جنب مع روائح الفانيليا العطرية الحلوة.

المعلومات العملية :

كمية الاستخدام: 30%
(30 كجم لكل 100 كجم دقيق)

طريقة الاستخدام:

يُضاف Inventis® بريوش بريميكس مباشرة إلى الطحين ويخلط.

المكونات

سكر، دقيق القمح، ملح، جلوتين القمح الحيوي، نكهة الفانيليا الطبيعية، إنزيمات (ألفا أميلاز، زيلاناز (أصل فطري وبكتيري))، عامل معالجة الدقيق (حمض الأسكوربيك (E300)).

التغليف: 10 كجم في كيس ورق

التخزين: يحفظ في مكان بارد وجاف (درجة حرارة أقل من 25°C)

مدة الصلاحية: 12 شهراً

الوصفة الموصى بها

المكونات

70%	700غ	دقيق
30%	300غ	بريوش بريميكس Inventis®
4.5%	45غ	خميرة Saf-instant الجافة
3%	30غ	بودرة حليب كامل الدسم
10%	100غ	زبدة
10%	100غ	بيض

طريقة التحضير:

تشكيل
بشكل خبز البرغر



الخلط
3 دقائق + من 15 إلى 20 دقيقة



التخمير النهائي
من 2.5 إلى 3 ساعات عند 38 ° ورطوبة نسبية 70%



الراحة
من 2 إلى 3 دقائق



الخبز في فرن مسطح
من 6 إلى 8 دقائق على حرارة 240 درجة مئوية



التقسيم
من 60 إلى 80 غرام

