



inventis®
RELEASE YOUR CREATIVITY



- Superior Texture
- High Performance
- Premium Ingredients



RECOMMENDED RECIPE

INGREDIENTS

Flour	800g	80%
Inventis® Potato Bun Premix	200g	20%
Saf-instant Dry yeast	25g	2.5%
Sugar	100g	10%
Salt	20g	2%
Butter	50g	5%
Water iced	600 to 620g	60 to 62%
Gluten (Optional)	20g	2%

PREPARATION



Mixing
3min + 10 to 12min



Shaping
Buns



Resting
0 min



Proofing
1 to 1.5 hours at 38C and 90% RH



Dividing
65 to 70g



Baking deck oven
6 to 8 min at 240C

Inventis® Potato Bun Premix 20%

A special mix designed to produce delicious and soft potato buns with excellent texture and consistency.

Made with premium quality dry mashed potatoes, this premix delivers soft, light-textured buns with a tender and moist mouthfeel. It ensures excellent proofing stability and offers ease of use with consistent, reliable results every time.

INSTRUCTIONS

Add Inventis® Potato Bun Premix 20% directly to the flour and mix

DOSAGE : 20 % (20 kg Inventis Potato Bun Premix for 80 kg flour)

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



- قوام فائق
- أداء عالي
- مكونات ممتازة



الوصفة الموصى بها

المكونات

دقيق	800 غ	80%
بريميكس خبز البطاطس Inventis®	200 غ	20%
الجافة Saf-instant خميرة	25 غ	2.5%
سكر	100 غ	10%
ملح	20 غ	2%
زبدة	50 غ	5%
ماء مثلج	600 - 620 غ	60% - 62%
جلوتين (اختياري)	20 غ	2%

طريقة التحضير:

تشكيل
بشكل خبز البرغر



الخلط
3 دقائق + من 10 إلى 12 دقيقة



التخمير النهائي
من ساعة إلى ساعة ونصف عند 38° ورطوبة نسبية 90%



الراحة
0 دقائق



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



التقسيم
65 إلى 70 غرام



Inventis® بريميكس خبز البطاطس 20%

خليط خاص مصمم لتحضير خبز البطاطس الشهي والطري بقوام متماسك وملمس ممتاز.

يُحضّر هذا الخليط باستخدام بطاطس مهروسة مجففة عالية الجودة، مما يمنح خبزاً طرياً وخفيف القوام مع إحساس ناعم ورطب في الفم. يضمن ثباتاً ممتازاً أثناء التخمير، كما يتميز بسهولة الاستخدام ونتائج موثوقة ومتكررة في كل مرة.

يستخدم بنسبة 20% (أي 20 كجم من بريميكس خبز البطاطس إنفينيتيس® لكل 80 كجم من الدقيق).

يُضاف مباشرة إلى الدقيق ويُخلط للحصول على خبز بطاطس طري، هش، وثابت أثناء التخمير.

التغليف: 10 كجم في كيس ورق

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

مدة الصلاحية: 12 شهراً



Lesaffre Gulf FZE
Dubai Silicon Oasis Light Industrial Unit A05 & A06
PO Box 342177 Dubai - UAE
Tel. +971 47040900
www.lesaffre-meea.com

