



# inventis



## ESMER RUSTİK

MAYALI EKMEK KARIŞIMI

- ✓ Kendisine has eşsiz aroma
- ✓ Koyu renkli ve lezzetli iç yapı
- ✓ Uzun fermantasyon sürelerini ortadan kaldıran benzersiz bir karışım



# ESMER RUSTİK

## Mayalı Ekmek Karışımı

Inventis Esmer Rustik mayalı ekmek karışımı, formülünde bulunan lezzet verici maya ekstratları sayesinde, kullanıldığı ekmeklerde hissedilir derece yoğun ve hoş bir aroma oluşmasını sağlar.

Inventis Esmer Rustik mayalı ekmek karışımı ile ekşi hamur kullanmadan ve uzun fermantasyon sürelerini beklemeden yoğun aromalı geleneksel ekmekler üretebilirsiniz.

### ✓ Yoğun Aroma ve Geleneksel Lezzet

Inventis Esmer Rustik mayalı ekmek karışımı ile, uzun fermantasyon sürelerini beklemeden hissedilebilir yoğun aromalı ve hoş bir kokuya sahip ekmekler üretebilirsiniz.

### ✓ Pratik Kullanım:

Inventis Esmer Rustik mayalı ekmek karışımı, kullanıma hazır mayalı bir karışımdır. 1 paket Inventis Esmer Rustik mayalı ekmek karışımı'nı 1 çuval (50kg) una ilave edip su ve tuz eklemeniz yeterlidir.

### ✓ Standart Yüksek Kalite:

Inventis Esmer Rustik mayalı ekmek karışımı, ekmeğe özel bir lezzet ve ekmek iç yapısı kazandırır. Inventis Esmer Rustik mayalı ekmek karışımı ile yaptığınız ekmeklerde, her üretimde aynı standart lezzette ve görünümde ekmekler almanızı garanti eder. Bu da müşterilerinizin her seferinde tükettiği ekmekten aynı tat, aroma ve kokuyu almasını sağlar.



KÖY EKMEĞİ

### BİLEŞEN MİKTARI

Un	% 50	25 kg
Tam buğday unu	% 25	12,5 kg
Tandır unu	% 25	12,5 kg
Su	% 80	40 kg
Inventis esmer rustik ekmek karışımı	% 5	2,5 kg
Tuz	% 1,6	0,8 kg

### HAZIRLANIŞI

- Karıştırıcı tipi: Spiral mikser
- Karıştırma süresi: 2+8 dk
- Hamur sıcaklığı: 25°C
- Dinlendirme: 30 dk
- Kesme: 1000 g
- Yuvarlama
- Dinlendirme: Yok
- Şekil verme: Yuvarlak köy ekmeği
- Fermantasyon: 28°C'de 1,5 saat %80 nem
- Pişirme: 200°C'de 55 dk buharlı (Matador fırın)

### DUYUSAL ANALİZ

- Homojen ve düzenli ekmek içi yapısı
- Daha elastik ve yumuşak bir ekmek içi
- Geleneksel ekşi hamur aroması ve kokusu
- Geleneksel köy ekmeği rengi



# ESMER RUSTİK

## Mayalı Ekmek Karışımı



KAFKAS EKMEĞİ



GELENEKSEL BAGET

### BİLEŞEN MİKTARI

Buğday unu	% 50	25 kg
Sarı un	% 50	25 kg
Su	% 75	37,5 kg
Inventis esmer rustik ekmek karışımı	% 5	2,5 kg
Tuz	% 1,6	0,8 kg

### HAZIRLANIŞI

- Karıştırıcı tipi: Spiral mikser
- Karıştırma süresi: 2+8 dk
- Hamur sıcaklığı: 25°C
- Dinlendirme: 30 dk
- Kesme: 1000 gr
- Yuvarlama
- Şekil verme: Yuvarlak
- Fermantasyon: 28°C'de 1,5 saat %80 nem
- Pişirme: 200°C'de 55 dk buharlı (Matador fırın)

### DUYUSAL ANALİZ

- Homojen ve düzenli ekmek içi yapısı
- Elastik ve yumuşak ekmek içi
- Yoğun ekşi hamur aroması ve kokusu
- Esmer renk

### BİLEŞEN MİKTARI

Un	% 100	50 kg
Su	% 65	32,5 kg
Inventis esmer rustik ekmek karışımı	% 5	2,5 kg
Tuz	% 1,5	0,75 kg

### HAZIRLANIŞI

- Karıştırıcı tipi: Spiral mikser
- Karıştırma süresi: 2+6 dk
- Hamur sıcaklığı: 23 - 25°C
- İlk fermentasyon: 10 dk
- Kesme: 300 gr
- Ara dinlendirme: 10 dk
- Şekil verme: Baget
- Fermantasyon: 28°C'de 1 saat %80 nem
- Pişirme: 250°C'de 15 dk buharlı (Döner fırın)

### DUYUSAL ANALİZ

- Elastik iç yapı, ve iri gözenekler
- Çıtır kabuk
- Geleneksel ekşi hamur tadı ve kokusu
- Esmer renk



CIABATTA

#### BİLEŞEN MİKTARI

Un	% 100	50 kg
Su	% 80	42,5 kg
Inventis esmer rustik ekmek karışımı	% 5	2,5 kg
Tuz	% 1,5	0,75 kg
Zeytin yağı	% 3,5	1,75 kg

#### HAZIRLANIŞI

- **Karıştırıcı tipi:** Spiral mikser
- **Karıştırma süresi:** 2+10 dk
- **Hamur sıcaklığı:** 23 - 25°C
- **İlk fermentasyon:** 75 dk
- **Hamur açma:** 4 cm kalınlığında
- **Ara dinlendirme:** 10 dk
- **Kesme:** Diktörtgen
- **Son fermentasyon:** 28°C'de 20 dk %70 nem
- **Pişirme:** 250°C'de 15 dk buharlı (matador fırın)

#### DUYUSAL ANALİZ

- Büyük ekmek gözenekleri
- Çıtır ve ince kabuk
- Esmer renk
- Yoğun ekşi hamur aroması ve kokusu

## ESMER RUSTİK

### Mayalı Ekmek Karışımı

Inventis Esmer Rustik mayalı ekmek karışımı ile ürettiğiniz ekmekler, daima yoğun bir aromaya sahip olacaktır. Müşterilerinizin aradığı geleneksel tatlara ve koyu renkli bir iç yapıya sahip lezzetli ekmekler üretmek için Inventis Esmer Rustik mayalı ekmek karışımını kullanabilir, kısa zamanda geleneksel çeşit ekmekler üretebilirsiniz.

#### KULLANIM ŞEKLİ

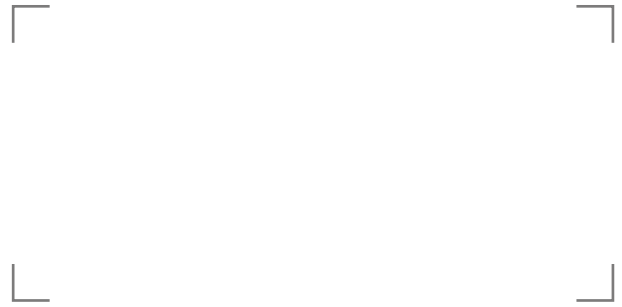
Inventis Esmer rustik mayalı ekmek karışımı'nın kullanımı kolay ve pratiktir. 1 paket (2,5kg) Inventis Esmer Rustik mayalı ekmek karışımı'nı 1 çuval (50kg) una karıştırıp, tuz ve su ilave etmeniz yeterlidir.

#### İÇİNDEKİLER

**Çavdar unundan elde edilmiş ekşi hamur tozu**, Kuru ekmek mayası (*saccharomyces cerevisiae*), **Durum buğday ekşisi**, **Kuru Buğday Unu**, Deaktif maya, **kurutulmuş arpa malt unu**, Antioksidan (Askorbik asit), Un işlem maddeleri (Enzimler).

#### AMBALAJ

Koli içerisinde 2,5 kg'lık 4 adet vakumlu paket.



**BAKING  
CENTER**  
LESAFFRE

Ürünlerimiz ile ilgili daha detaylı bilgi için 0216 508 11 10 numaralı hattımızdan Baking Center uzmanlarımız ile iletişime geçebilirsiniz.