

Çok Tahıllı Ekmek Miksi

Inventis Çok Tahıllı Ekmek Miksi, içeriğinde yer alan farklı un tipleri ve zengin tahıllar sayesinde hoş bir lezzete ve hissedilir bir ekşi aromaya sahip ekmekler üretmenizi sağlar. Keten tohumu, ayçekirdeği ve diğer yağlı tohumlar ile çeşitlendirilmiş içeriği, ekmeklerin iç yapısını görsel olarak zenginleştirir ve besin değerini artırır.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: % 100

Kullanım şekli: Inventis Çok Tahıllı Ekmek Miksi kullanıma hazır bir karışımdır.

Ambalaj: 25 kg kraft torba

İçindekiler: Buğday unu, arpa unu, çavdar unu, yulaf unu, keten tohumu, ayçekirdeği, yulaf ezmesi, çavdar ezmesi, fermente buğday unu, kavrulmuş arpa malt unu, emülgatör (yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin diasetiltartarik asit esterleri), malt unu, antioksidan (askorbik asit), un işlem maddeleri (enzimler), gluten, darı.

Çok Tahıllı Ekmek

400 g'lık 85 ekmek

İçindekiler

Çok Tahıllı Ekmek Miksi	% 100	25 kg
Su	% 60	15 kg
Maya	% 3	0,75 kg
Tuz	% 1,5	0,38 kg

Hazırlanışı



YOĞURMA

Spiral mikser : 4 + 8 dk
Çatal Mikser : 25 dk



DİNLENDİRME 10 dk



KESME 480 g



ŞEKİL VERME

Manuel veya makina



FERMANTASYON 28°C'de ve %80 nemde 60 dk



PIŞİRME 240°C'de 25-30 dk (taban fırın)



Çok Tahıllı Ekmek Miksi

ZENGİN İÇERİKLİ TAHILLI EKMEK VE UNLU MAMULLER İÇİN

Inventis Çok Tahıllı Ekmek Miksi, farklı üretim tekniklerine uygundur. Direkt proses, gecikmeli fermantasyon ya da donuk ürün üretim tekniklerinden istediğinizle kaliteli son ürünlere ulaşabilirsiniz.

ÇEŞİTLİLİĞİ ARTTIRACAK ÇÖZÜMLER



Miksler

Kullanıma hazır karışım olduğundan ekstra ham madde eklemekten yeni ekmek çeşitlerinizi kolaylıkla üretebilirsiniz. Yalnızca maya, su ve tuz ilave etmeniz yeterlidir.



Blendler

Tek bir blend ile onlarca çeşit ekmek üretebilirsiniz. Mayası içinde olan karışıma sadece un, tuz ve su eklemeniz yeterlidir.

- ✓ **Zengin İçerik:** Zengin un çeşitliliği, tohum, çekirdek ve tahıl ezmesi içeriği sayesinde arzu edilen lezzet, koku ve görüntüye sahip albenisi yüksek ekmekler üretmenizi sağlar.
- ✓ **Yüksek Su Kaldırma Kapasitesi:** İçeriğindeki ham maddeler sayesinde hamurun daha kolay işlenmesini ve daha fazla ekmek elde etmenizi sağlar. Ayrıca ekmeğin hacmini geliştirir ve daha yumuşak bir iç yapı sağlar.
- ✓ **Hızlı ve Pratik Kullanım:** Kullanıma hazır bir karışım olduğundan dışarıdan başka ilave ham maddeler eklemenize gerek yoktur. Böylece yeni ekmek çeşitleri üretiminde büyük kolaylık sağlar.



Inventis Blend ve Mikslerini Keşfet!

Inventis'in farklı çözümleri ile ihtiyacınıza uygun ekmeği hazırlayın, raflarınızı zenginleştirin, müşterilerinizi mutlu edin.

BAKING CENTER

LESAFFRE

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