



inventis®

Tam Buğday Miksi

Inventis Tam Buğday Miksi, tam buğday ekmeği veya tam buğdaylı unlu mamullerin üretimi için geliştirilen ve buğdayın tüm besin değerlerini bünyesinde barındıran bir ekmekek miksidir.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: % 100

Kullanım şekli: Inventis Tam Buğday Miksi kullanıma hazır bir karışımdır.

Ambalaj: 25 kg kraft torba

İçindekiler: Tam buğday unu, malt unu, stabilizör (kalsiyum karbonat), emülgatör (bitkisel yağ asitlerinin mono ve digliseridlerin diasetil tartarik asit esteri), kuru buğday unu, antioksidan (askorbik asit), un işlem maddeleri (enzimler).

Tam Buğday Ekmeği

250 g'lık 132 ekmekek
400 g'lık 85 ekmekek

İçindekiler

Tam Buğday Miksi	% 100	25 kg
Su	% 60	15 kg
Maya	% 3	0,75 kg
Tuz	% 1,3	0,33 kg

Hazırlanışı



YOĞURMA

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



HAMUR SICAKLIĞI 22-25°C



ÖN FERMANTASYON

Ortam sıcaklığında 15 dk



KESME 310 - 480 g



ŞEKİL VERME

Manuel veya makina ile



SON FERMANTASYON

28°C'de ve %80 nemde 60 dk



PİŞİRME 230°C'de 25-30 dk

(taban fırın)



Tam Buğday

Miksi

TAM BUĞDAY EKMEĞİ VE TAM BUĞDAYLI UNLU MAMULLER İÇİN

Tam Buğday Ekmeği 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.

- ✓ **Her Üretimde Yüksek Kalite ve Lezzet:** Tam buğday ekmeği üretimindeki un karışımı hazırlama prosesini ortadan kaldırır. Her zaman aynı yüksek kaliteye sahip, gerçek tam buğday renginde ve tadında, 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.