



- ✓ **Sabor tradicional con hasta un 30% menos de sal**
- ✓ **No necesita agregar Sal**
- ✓ **Para procesos cortos y largos de fermentación**

PAN FRANCÉS

PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN FRANCÉS

INGREDIENTES:

Sal, Cloruro de potasio, Harina de trigo 000 (*), Optimix naranja (Almidón de maíz baja humedad, Azodicarbonamida, Enzimas-alfa amilasa, Ácido Ascórbico, Fosfolipasa, Hemielulasa)

(*) Harina enriquecida Ley 25630 (harina de trigo, sulfato ferroso: 30 mg/kg, como hierro, ácido fólico: 2,2mg/kg, vitamina B1: 6,3 mg/kg, vitamina B2: 1,3 mg/kg, niacina: 13 mg/kg).

Inventis® para PAN FRANCÉS REDUCIDO EN SODIO es un mejorador completo, especialmente desarrollado para la elaboración de panes de corteza para fermentaciones tanto cortas como largas.

MODO DE USO:

Ingredientes:	F. Corta (kg)	F.Larga (kg)
Harina 000 (*)	5,000	5,000
Inventis Pan Francés	0,100	0,100
Agua	2,750	2,750
Levadura prensada	0,005	0,100

- Colocar en la amasadora el Polvo para preparar pan francés con la harina y mezclar hasta unos minutos logrando la homogeneidad de los productos secos.
- Luego agregar el agua, esta cantidad puede variar conforme a la harina utilizada.
- Agregar la levadura y terminar de amasar hasta lograr el desarrollo de una masa lisa y suave con buen desarrollo de gluten.
- Cortar en trozos de acuerdo al producto a elaborar y darle el formato deseado.
- Estibar la piezas en las latas y dejar fermentar como su proceso (tablas/fermentación larga) habitual.
- Precalentar horno a 200 °C y luego cocinar a 180 °C por un tiempo de 25 minutos, según horno.
- Dejar enfriar y exponer para la venta.

PAN FRANCÉS

● PREMEZCLA PARA PREPARAR ● PAN FRANCÉS

Inventis® responde a las necesidades del panadero en todos los segmentos, acompañándolo en la creación, buscando el mejor sabor e intentando alcanzar el mismo objetivo: **el placer de todos los consumidores.**

Creación e innovación

Socio de los panaderos en todo el mundo desde hace más de 150 años, Lesaffre se esfuerza siempre por satisfacer sus expectativas y las de sus consumidores.

Atento a las nuevas tendencias, Lesaffre se apoya en su red internacional para hacerle compartir su experiencia y el “saber hacer”, aportándole las mejores ideas del momento.

Con **Inventis®** orientamos todo este conocimiento para crear originales y sabrosas recetas, y dejar que se exprese en su máximo potencial la creatividad de los profesionales de la panadería y pastelería.

Calidad y confianza

Todos nuestros productos se crean con sumo esmero, para aportarle las mejores garantías en términos de calidad y de seguridad alimentaria. Una rigurosa selección de materias primas, la elección y el control de los ingredientes le permiten conseguir fácilmente las recetas más elaboradas.

**BAKING
CENTER™**

La gama de productos Inventis fue elaborada y testeada por los técnicos del Baking Center™ para garantizar la mejor calidad.



Inventis® para PAN FRANCÉS REDUCIDO EN SODIO

- Es un mejorador completo, especialmente desarrollado para la elaboración de panes de corteza con reducción del contenido de sodio. Aplicable a baguettes, felipes, mignones, milonguitas, panes especiales y todos aquellos panes de corteza que en su formulación, no contengan materia grasa o la contengan en poca cantidad.
- Le garantiza obtener un pan de sabor tradicional con contenido de sodio reducido en un 30% que además acumula las siguientes ventajas: buen desarrollo, greña abierta, color dorado y miga blanca.
- Favorece un buen desarrollo en el amasado, lo que permite obtener una masa lisa, extensible y muy fácil de trabajar: en consecuencia su producto terminado presentará una miga bien homogénea y blanca.
- Refuerza la red de gluten, lo que le garantiza tolerancia a su masa a lo largo de toda la fermentación: además, la retención de gas producido por la levadura será mayor, lo que le asegura una muy buena toma de volumen y una expansión óptima en el horno.