



inventis®

fournée terroir®

Préparation prête à l'emploi pour
pains authentiques



INVENTIS® fournée terroir® est une préparation prête à l'emploi, qui s'utilise en combinaison avec de la farine type 55, pour la fabrication de pains au goût typé et à l'aspect rustique.



**INVENTIS® - fournée terroir®
vous assure :**

- ✓ **Qualité et résultats réguliers**
- ✓ **Maintien de votre tour
de main et vastes possibilités
de personnalisation**
- ✓ **Facilité et polyvalence**

INFORMATIONS PRATIQUES

DOSE D'UTILISATION

10 % du poids de la farine.
(10 kg pour 100 kg de farine)

MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le pétrin
à la farine avant pétrissage.

CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 20 kg net avec poche
interne en polyéthylène étanche.

CONSERVATION

24 mois à compter de la date
de production.

STOCKAGE

Conserver dans un endroit sec
et frais (25°C max.).

INGRÉDIENTS

Farine de blé ; Farine de blé malté ;
Levure désactivée.
Fabriqué dans un atelier utilisant
du gluten, soja et lait.

DESCRIPTION SENSORIELLE

Source :
Panel dégustateurs
qualifiés Laboratoire
d'analyse sensorielle
Lesaffre

- 👁 Croûte dorée, mie nacrée.
- ✋ Texture tendre et moelleuse.
- 👂 Croûte légèrement croustillante.
- 👃 Flaveurs d'automne de terroir :
- boisé / champignon, fruits secs, noisette.
- 👄 Note malt / caramel dans la croûte.
Saveur douce de la mie : arômes frais, pointe beurrée.



INVENTIS® - fournée terroir® est une préparation prête à l'emploi, qui s'utilise en combinaison avec de la farine type 55, pour la fabrication de pains au goût typé et à l'aspect rustique.

INVENTIS® - fournée terroir® vous assure :

✓ **Qualité et résultats réguliers**

- des matières premières rigoureusement sélectionnées,
- une combinaison originale et équilibrée d'ingrédients, spécifiquement adaptée aux exigences et aux contraintes de vos fabrications, dans le respect de la plus pure tradition.

✓ **Maintien de votre tour de main et vastes possibilités de personnalisation**

cette préparation prête à l'emploi vous permet d'exprimer votre savoir-faire et de proposer un assortiment de pains "à l'ancienne" personnalisés, répondant aux attentes d'un consommateur à la recherche d'authenticité.

✓ **Facilité et polyvalence**

compatible avec tous les schémas de production, vous diversifiez votre production en conservant vos habitudes de travail.



* Cet emballage a été conçu pour être recyclable (reportez-vous aux règles locales de recyclage).



RECETTES	PAIN À L'ANCIENNE (TRADITIONNEL)	POINTAGE EN BAC	EN POUSSE CONTRÔLÉE AVEC BLOCAGE
■ FORMULE			
Farine de tradition T55	90 %	90 %	90 %
Inventis® Fournée terroir®	10 %	10 %	10 %
Eau	70 %	62-63 %	60 %
Sel	1,8 %	1,8 %	1,8 %
Levure pressée	0,6 %	1 %	2,5 %
Croutils®	-	-	0,5 %
■ DIAGRAMME			
Type de pétrin	Oblique ou spirale	Oblique ou spirale	Oblique ou spirale
Pétrissage *	Spirale : 4 min en 1 ^{re} + 30 sec en 2 ^e Oblique : 8 min en 1 ^{re} + 2 min en 2 ^e	Spirale : 4 min en 1 ^{re} + 30 sec en 2 ^e Oblique : 8 min en 1 ^{re} + 2 min en 2 ^e	Spirale : 3 min en 1 ^{re} + 3 min 30 sec en 2 ^e Oblique : 5 min en 1 ^{re} + 15 min en 2 ^e
T° de pâte	25-26°C	22-23°C	21-22°C
Blocage	-	10 à 24 h à +2 / +4°C	-
Pointage	2 h avec un rabat au bout d'une 1 h	-	10 min
Réchauffe	-	2 h à 24°C	-
Division	350 g	350 g	350 g
Détente	10-15 min	15 min	10 min
Façonnage	manuel	manuel / machine	machine
Blocage	-	-	-
Apprêt	45-60 min à 24-25°C	45-60 min à 24-25°C	3 h à 26°C
Cuisson	25 min à 220-230°C, dans un four à sole préchauffé à 240°C	25 min à 220-230°C, dans un four à sole préchauffé à 240°C	20 min à 200-210°C, dans un four rotatif préchauffé à 230°C

(*) Les temps de pétrissage sont indicatifs car ils dépendent du type de pétrin et de la quantité de farine.