



# 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**

### DESCRIPTION SENSORIELLE

Source :  
Panel dégustateurs  
qualifiés Laboratoire  
d'analyse sensorielle  
Lesaffre

- 👁 Croûte dorée, mie nacrée.
- ✋ Texture tendre et moelleuse.
- 🕒 Croûte légèrement croustillante.
- 要闻 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.

### 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.



**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
<b>■ FORMULE</b>			
Farine de tradition T55	90 %	90 %	90 %
<i>Inventis® Fournée terroir®</i>	10 %	10 %	10 %
Eau	70 %	62-63 %	60 %
Sel	1,8 %	1,8 %	1,8 %
Levure pressée	0,6 %	1 %	2,5 %
<i>Croutillis</i> *	-	-	0,5 %
<b>DIAGRAMME</b>			
Type de pétrin	Oblique ou spirale	Oblique ou spirale	Oblique ou spirale
Pétrissage *	Spirale : 4 min en 1 <sup>re</sup> + 30 sec en 2 <sup>re</sup> Oblique : 8 min en 1 <sup>re</sup> + 2 min en 2 <sup>re</sup>	Spirale : 4 min en 1 <sup>re</sup> + 30 sec en 2 <sup>re</sup> Oblique : 8 min en 1 <sup>re</sup> + 2 min en 2 <sup>re</sup>	Spirale : 3 min en 1 <sup>re</sup> + 3 min 30 sec en 2 <sup>re</sup> Oblique : 5 min en 1 <sup>re</sup> + 15 min en 2 <sup>re</sup>
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.