



inventis®

Çavdar Ekmeği Miksi

Inventis Çavdar Ekmeği Miksi, çeşitli çavdar ekmeği ve roll ekmeğinin üretiminde kullanılan, son ürünlere hoş bir aroma ve lezzet katan bir mikstir. Bileşimindeki çavdar unu çeşit ekmeğe ve unlu mamullere özel bir lezzet kazandırır.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: % 100

Kullanım şekli: Inventis Çavdar Ekmeği Miksi kullanıma hazır bir karışımdır.

Ambalaj: 25 kg kraft torba

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

Çavdar Ekmeği

250 g'lık 132 ekmeğ
400 g'lık 85 ekmeğ

İçindekiler

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

Hazırlanışı



YOĞURMA

Spiral mikser : 2 + 6 dk
Çatal mikser : 20 - 25 dk



DİNLENDİRME 10 dk



KESME 310 - 480 g



ŞEKİL VERME

Manuel veya makina ile



FERMANTASYON 28°C'de ve %75-80 nemde 60 dk



PİŞİRME 230°C'de 25-30 dk (taban fırın)



Çavdar Ekmeği Miksi

ÇAVDAR EKMEĞİ VE ÇAVDARLI UNLU MAMULLER İÇİN

Inventis Çavdar 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.

- ✓ **Yüksek Besin Değeri:** Çavdar unu, mineral, vitamin ve çözümler bakımından zengindir. Bu sayede özel lezzete ve yüksek besleyici değere sahip ekmekler üretebilirsiniz.
- ✓ **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.