



inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY

NO ADDED SUGAR



ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ

- χωρίς συντηρητικά
- φούλ γέυση χωρίς προσθήκη ζάχαρης
- ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ για μεγάλη διάρκεια ζωής

ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ

Φουλ γεύση χωρίς προσθήκη ζάχαρης

Ιδανικό για προϊόντα που η συνταγή τους περιέχει ζάχαρη

Περιέχει προζύμι για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής

Δεν περιέχει συντηρητικά

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΑΡΑΓΕΙ

- ✓ **Τοστ**
- ✓ **Ψωμί σε φόρμα**
- ✓ **Κουλούρι Θεσσαλονίκης**
- ✓ **Κριτσίνια**
- ✓ **Cookies**
- ✓ **Σταφιδόψωμο**
- ✓ **Ψωμί για Burger**

...και ακόμα περισσότερα!



ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΣΑΣ

- ✓ Μέσα στις σύγχρονες διατροφικές τάσεις των καταναλωτών
- ✓ Χωρίς συμβιβασμούς στη γεύση.
- ✓ Παράγει προϊόντα premium
- ✓ Προσελκύει νεότερους καταναλωτές
- ✓ Με δυνατότητα καθαρής ετικέτας
- ✓ Πρωτοπορία στη συγχρονη αρτοποιία

ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ

- ✓ Εξαιρετική γεύση
- ✓ Πιο υγιεινό τρόπο ζωής
- ✓ Βοηθά στη ρύθμιση των επιπέδων σακχάρου στο αίμα
- ✓ Βελτιώνει τη διάθεση
- ✓ Μπορεί να μετράει θερμίδες



ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ

NO ADDED SUGAR



ΤΟΣΤ ΟΛΙΚΗΣ

NO ADDED SUGAR



Συνταγή

Αλεύρι Τ. 55%	1800	60,0%
Αλεύρι Τ.Π (S. Αμερικής)	600	20,0%
No addede Sugar Blend	600	20,0%
Νερό	1500	50%
Αλάτι	60	2,0%
Μαγιά νωπή μπλέ χελιδόνη	105	3,5%
Μαργαρίνη	210	7,0%
ΣΥΝΟΛΟ	4875	162,5%

Διαδικασία

- Σπιράλ
- 55°C
- Αργό 7' / Γρήγορο 5'
- 22-24°C
- 5' - 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 950γρ. / ΝΑΙ
- 5'-10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Φρατζόλα, κόβουμε σε 4 ίσα μέρη, γυρίζουμε & τοποθετούμε σε φόρμα
- 40'-45' λεπτά σ. 30-32°C 80% HD
- 35' - 40' λεπτά σ. 210>200°C + ατμό

Συνταγή

Αλεύρι Τ. 55%	1200	40,0%
Αλεύρι Τ.Π (S. Αμερικής)	600	20,0%
Αλεύρι Ολικής Τ. 90%	600	20,0%
No added Sugar Blend	600	20%
Νερό	1650	55,0%
Αλάτι	60	2,0%
Μαγιά νωπή μπλέ χελιδόνη	105	3,5%
Μαργαρίνη	210	7,0%
Υγρή Βύνη Σίκαλης	30	1,0%
ΣΥΝΟΛΟ	5055	168,5%

Διαδικασία

- Σπιράλ
- 55°C
- Αργό 7' / Γρήγορο 5'
- 22-24°C
- 5' - 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 950γρ. / ΝΑΙ
- 5'-10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Φρατζόλα, κόβουμε σε 4 ίσα μέρη, γυρίζουμε και τοποθετούμε σε φόρμα
- 40'-45' λεπτά σ. 30-32°C 80% HD
- 35' - 40' λεπτά σ. 210>200°C + ατμό

ΤΟΣΤ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ

NO ADDED SUGAR



Συνταγή

Αλεύρι Τ. 55%	1200	40,0%
Αλεύρι Τ.Π (S. Αμερικής)	600	20,0%
Αλεύρι από Καλαμπόκι	600	20,0%
No added Sugar Blend	600	20,0%
Νερό	1500	50,0%
Αλάτι	60	2,0%
Μαγιά νωπή μπλέ χελιδόνι	105	3,5%
Μαργαρίνη	210	7,0%
ΣΥΝΟΛΟ	4875	162,5%

Διαδικασία

- Σπιράλ
- 55°C
- Αργό 7' / Γρήγορο 5'
- 22-24°C
- 5' - 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 1.000γρ. / ΝΑΙ
- 5'-10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Φρατζόλα, κόβουμε σε 4 ίσα μέρη, γυρίζουμε και τοποθετούμε σε φόρμα
- 40'-45' λεπτά σ. 30-32°C 80% HD
- 35' - 40' λεπτά σ. 210>200°C + ατμό

ΣΤΑΦΙΔΟΥΩΜΟ

NO ADDED SUGAR



Συνταγή

Αλεύρι Τ. 55%	2400	80,0%
No added Sugar Blend	600	20,0%
Νερό	1200	40,0%
Αλάτι	60	2,0%
Μαγιά νωπή Μπλέ Χελιδόνι	105	3,5%
Σταφιδίνη	90	3,0%
Μαργαρίνη	240	8,0%
Σταφίδα	990	30,0%
Κονιάκ	60	2,0%
ΣΥΝΟΛΟ	5655	188,5%

Διαδικασία

- Σπιράλ
- 55°C
- Αργό 7' / Γρήγορο 5'
- 22-24°C
- 5' - 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 150γρ. / ΝΑΙ
- 5'-10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Μπαγκετίνι, βουτάμε στο νερό μετά στο σουσάμι και τοποθετούμε σε λαμαρίνα
- 40'-45' λεπτά σ. 32-34°C 80% HD
- 20' - 22' λεπτά σ. 215>190°C + αυγό, σουσάμι

ΤΟΣΤ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

NO ADDED SUGAR



TOAST MILK BREAD

NO ADDED SUGAR



Συνταγή

Αλεύρι Τ. 70%	1200	40,0%
Αλεύρι Τ.Π (S. Αμερικής)	600	20,0%
Αλεύρι Ολικής Τ.90%	600	20,0%
No added Sugar Blend	600	20,0%
Νερό	1650	55,0%
Αλάτι	60	2,0%
Μαγιά νωπή μπλέ χελιδόνη	105	3,5%
Μαργαρίνη	210	7,0%
Υγρή Βύνη Σίκαλης	30	1,0%
Λιναρόσπορος	150	5,0%
Σουσάμι	150	5,0%
Μαυροσούσαμο	150	5,0%
Ηλιόσπορο	300	10,0%
ΣΥΝΟΛΟ	5805	193,5%

Διαδικασία

- Σπιράλ
- 55°C
- Αργό 7' / Γρήγορο 5'
- 22-24°C
- 5' - 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 950γρ. / ΝΑΙ
- 5'-10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Φρατζόλα, κόβουμε σε 4 ίσα μέρη, γυρίζουμε και τοποθετούμε σε φόρμα
- 40'-45' λεπτά στ. 30-32°C 80% HD
- 35' - 40' λεπτά στ. 210>200°C

Συνταγή

Αλεύρι Τ. 70%	1800	50,0%
Αλεύρι Τ.Π (S. Αμερικής)	600	20,0%
No added Sugar Toast	600	20,0%
Νερό	1500	50,0%
Αλάτι	40	1,6%
Μαγιά νωπή μπλέ χελιδόνη	150	5,0%
Βούτυρο 82%	450	15,0%
Αυγό φρέσκο ολόκληρο	300	10,0%
ΣΥΝΟΛΟ	5448	181,6%

Διαδικασία

- Σπιράλ
- 55°C
- Αργό 6' / Γρήγορο 7'
- 22-24°C
- 5' - 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 200γρ.
- Στρογγυλό και τοποθετούμε 4 τεμάχια στην φόρμα
- 40'-45' λεπτά στ. 33-35°C 80% HD
- 30' - 35' λεπτά στ. 200>180°C + αυγό

ΨΩΜΑΚΙ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ











NO ADDED SUGAR



Συνταγή

Αλεύρι Τ. 55%	1800	60,0%
Αλεύρι Τ.Π (S. Αμερικής)	600	60,0%
No added Sugar Blend	600	20,0%
Νερό	1350	45,0%
Αλάτι	60	2,0%
Μαγιά νωπή μπλέ χελιδόνη	105	3,5%
Μαργαρίνη	360	12,0%
Αυγό φρέσκο ολόκληρο	300	10,0%
ΣΥΝΟΛΟ	5175	172,5%

Διαδικασία

-  Σπιράλ
-  55°C
-  Αργό 7' / Γρήγορο 5'
-  22-24°C
-  5' - 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
-  130γρ. / ΝΑΙ
-  5'-10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
-  Μπαγκετίνι ή Στρογγυλό και τοποθετούμε σε ταψί ψησίματος
-  40'-45' λεπτά στ. 32-34°C 80% HD
-  20' - 22' λεπτά στ. 215>190°C + ατμό + αυγό

BURGER BUN










NO ADDED SUGAR



Συνταγή

Αλεύρι Τ. 70%	1800	60,0%
Αλεύρι Τ.Π (S. Αμερικής)	600	20,0%
No added Sugar Blend	600	20,0%
Νερό	1050	35%
Αλάτι	60	2,0%
Μαγιά νωπή μπλέ χελιδόνη	120	4,0%
Βούτυρο 82%	360	12,0%
Αυγό φρέσκο ολόκληρο	300	10,0%
Γάλα φρέσκο	300	10,0%
ΣΥΝΟΛΟ	5190	173,0%

Διαδικασία

-  Σπιράλ
-  55°C
-  Αργό 7' / Γρήγορο 5'
-  22-24°C
-  5' - 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
-  130γρ.
-  Στρογγυλό και τοποθετούμε σε ταψί ψησίματος
-  40'-45' λεπτά στ. 32-34°C 80% HD
-  20' - 22' λεπτά στ. 215>190°C + αυγό, σουσάμι

ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

NO ADDED SUGAR



Συνταγή

Αλεύρι δυνατό Τ. 70%	800	80,0%
No added Sugar Blend	200	20,0%
Νερό	480	48,0%
Αλάτι	20	2,0%
Ηλιέλαιο	160	16,0%
Μαγιά νωπή μπλέ χελιδόνη	30	3,0%
Κανέλα	5	0,5%
ΣΥΝΟΛΟ	1695	169,5%

Διαδικασία

- Σπράλ
- 55°C
- Αργό 5' / Γρήγορο 7'
- 22-24°C
- 5' - 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 40γρ. / ΝΑΙ
- 10' λεπτά
- Φυτίλι, βουτάμε στο νερό, μετά στο σουσάμι και τοποθετούμε σε ταψί ψησίματος
- 25'-30' λεπτά σ. 32-34°C 80% HD
- 22' - 25' λεπτά σ. 225>200°C + ατμό

ΤΟΣΤ ΟΛΙΚΗΣ

NO ADDED SUGAR



Συνταγή

Αλεύρι Τ. 70%	1200	40,0%
Αλεύρι κίτρινο ψιλό Τ.Μ.	600	20,0%
Αλεύρι Ολικής Τ.90%	600	20,0%
No added Sugar Blend	600	20,0%
Νερό	1650	55,0%
Αλάτι	60	2,0%
Μαγιά νωπή μπλέ χελιδόνη	105	3,5%
Μαργαρίνη	210	7,0%
Υγρή Βύνη Σίκαλης	30	1,0%
ΣΥΝΟΛΟ	5055	168,5%

Διαδικασία

- Σπράλ
- 55°C
- Αργό 7' / Γρήγορο 5'
- 22-24°C
- 5' - 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 950γρ. / ΝΑΙ
- 5'-10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Φρατζόλα, κόβουμε σε 4 ίσα μέρη, γυρίζουμε και τοποθετούμε σε φόρμα
- 40'-45' λεπτά σ. 30-32°C 80% HD
- 35' - 40' λεπτά σ. 210>200°C + ατμό

ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΚΡΙΚΟΣ









NO ADDED SUGAR



Συνταγή

Αλεύρι δυνατό Τ. 70%	800	80,0%
No added Sugar Blend	200	20,0%
Αλάτι	15	1,5%
Ηλιέλαιο	400	40,0%
Μαγιά νωπή Μπλέ Χελιδόνι	30	3,0%
Κανέλα	5	0,5%
Κρασί Λευκό	350	35%
ΣΥΝΟΛΟ	1800	180,0%

Διαδικασία

-  Σπιράλ
-  55°C
-  Αργό 4' / Γρήγορο 3'
-  22-24°C
-  30' - 35' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
-  15γρ.
-  Στρόγγυλο και τοποθετούμε σε ταψί ψησίματος
-  18' - 20' λεπτά στ. 220>210°C + ατμό

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ











NO ADDED SUGAR



Συνταγή

Αλεύρι Τ. 55%	1600	80,0%
No added Sugar Blend	400	20,0%
Νερό	800	40,0%
Αλάτι	40	2,0%
Μαγιά νωπή Μπλέ Χελιδόνι	70	3,5%
Σταφιδίνη	30	1,5%
Μαργαρίνη	120	6,0%
ΣΥΝΟΛΟ	3060	153,0%

Διαδικασία

-  Σπιράλ
-  55°C
-  Αργό 10' / Γρήγορο 5'
-  22-24°C
-  5' - 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
-  80γρ. / ΝΑΙ
-  5'-10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
-  φυτίλη, βουτάμε στο νερό μετά στο σουσάμι και τοποθετούμε σε λαμαρίνα ψησίματος
-  15'-20' λεπτά στ. 332-34°C 80% HD
-  13' - 15' λεπτά στ. 225>220°C + ατμό

ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ

**ΨΩΜΙ
TOAST**



**NO ADDED
SUGAR**

**ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ
ΖΑΧΑΡΗΣ**

**BAKINGTM
CENTER**

LESAFFRE 

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

10° χλμ. Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387

• e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com • site: www.lesaffre.gr

