



inventis[®]
RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ *Facilité d'utilisation*
- ✓ *Bonne extensibilité de la pâte*
- ✓ *Pâte fine et pâte épaisse*

F230302-01 17/07/2023

PREMIX PIZZA 2%

POUR ÉLABORER FACILEMENT DES
PIZZAS SAVOUREUSES ET
CROUSTILLANTES

APPLICATIONS :

INVENTIS Premix Pizza est une recette développée pour faciliter le travail du boulanger et élargir sa gamme de produits.

DOSE D'UTILISATION :

2% (2kg pour 100kg de farine)

MODE D'EMPLOI :

Ajouter INVENTIS Premix Pizza directement à la farine et mélanger.

INGRÉDIENTS :

Sucre ; Farine de blé ; Émulsifiant : Stéaroyl lactylate de sodium(SIN 481) ; Agent de traitement de la farine : Acide ascorbique(SIN 300) ; Enzymes (sur support blé).

Contient : blé (gluten) ; Peut contenir : soja, lait.

PACKAGING :

Sac de 10Kg.

STOCKAGE :

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

DURÉE DE VIE :

24 mois après la date de production.



PIZZA

F230302-01

PIZZA NAPOLITAN

INGRÉDIENTS

Farine	100%
Eau	53%
Sel	1,8%
Levure: Saf Instant RED	1%
Premix Pizza	2%
Huile	2%

PROCESS

- Pétrissage : 4 mins en 1ere vitesse + 3 mins en 2eme vitesse (Pour un pétrin à spirales)
- Pointage : 10 mins at 28°C
- Division : 250g
- Détente : 30 mins
- Façonnage : Pizza
- Cuisson : 4 mins à 280°C



SPA SAF DJAZAIR
HAI BEN AMAR – HAMADI – BOUMERDES
TEL : +213 21 81 92 85 / +213 21 81 96 58 - Email : info.algerie@lesaffre.com