

# Mix Inventis Ricettario



**inventis**<sup>®</sup>

RELEASE YOUR CREATIVITY



**LESAFFRE**

Lievito e soluzioni per la panificazione

## LAZIENDA

Lesaffre Italia è un attore di riferimento in campo nazionale, all'avanguardia nell'applicazione delle più moderne tecnologie per la progettazione e la produzione di lievito fresco per la panificazione.

I nostri prodotti sono distribuiti su tutti i segmenti di mercato e su tutto il territorio nazionale attraverso una rete distributiva capillare nel costante e scrupoloso rispetto della catena del freddo.

Annoveriamo tra i nostri clienti alcuni tra i più importanti brand italiani del settore alimentare.

## LA STORIA

Facciamo parte di un Gruppo francese, fondato nel 1853 a Marquette-lez-Lille dalla famiglia Lesaffre, la stessa che dopo oltre 160 anni continua a gestire una realtà produttiva di riferimento nel settore "Lievito e Panificazione".

Il Gruppo Lesaffre è inoltre un attore di rilievo nel segmento "Nutrizione e Salute", sia umana che animale. Da una piccola distilleria di frumento e ginepro, sei generazioni di imprenditori si sono tramandate esperienza, competenza e un patrimonio di innovazione tecnologica che ha permesso di rispondere sempre alle nuove esigenze del mercato.

## LE PERSONE

Dai laboratori di analisi chimica e microbiologica al servizio qualità e alla produzione, dal customer service alla logistica e spedizioni, dal marketing alla forza vendita, Lesaffre Italia garantisce uno staff specializzato pronto a rispondere a tutte le domande e a soddisfare ogni esigenza.

## BAKING CENTER

Con il nostro, sono più di 40 i Baking Center™ nel mondo, distribuiti in 5 continenti per servire 180 paesi con 60 lingue differenti e oltre 200 tecnici, ricercatori, ingegneri, sviluppatori e formatori. Il nostro obiettivo è divenire un partner altamente qualificato nel fornire supporto e soluzioni concrete per il successo e la soddisfazione dei nostri clienti.

Il Baking Center™ è il luogo ideale per conoscere a fondo le esigenze del mercato, incontrare i nostri partner per condividere con loro le tematiche del fantastico mondo dei prodotti da forno.



**Una linea  
completa  
di mix ideale  
per ispirare l'arte  
di panificatori  
e pasticceri.**

## **Creatività & innovazione**

Partner dei panificatori di tutto il mondo da più di 160 anni, Lesaffre offre soluzioni creative per rispondere alle aspettative del mercato e interpretare al meglio le attuali tendenze di consumo. Grazie alla linea Inventis, i panificatori possono liberare il loro estro e realizzare, in modo semplice e veloce, prodotti da forno eccellenti che soddisfano i consumatori di oggi.

## **Qualità & regolarità**

Tutti i nostri prodotti di panificazione sono sviluppati da esperti al fine di offrire le migliori garanzie in termini di qualità e di sicurezza alimentare. Le nostre rigorose procedure di selezione delle materie prime e di controllo qualità garantiscono la perfetta riuscita sia delle ricette più semplici che di quelle più elaborate.

## **Performance & semplicità**

La linea di mix Inventis assicura alta qualità, facilità di utilizzo, ottimizzazione dei tempi e garanzia del risultato finale, tutto ciò che serve per semplificare il lavoro dei panificatori.

## **Linea di mix inventis**

Si tratta di una combinazione di ingredienti pronti da utilizzare per la creazione di prodotti da forno con una consistenza e un aroma unici.

La linea di mix Inventis rappresenta la soluzione ideale per rispondere con gusto e creatività alle esigenze del mercato, offrendo ricette testate e approvate, facili da realizzare e di sicuro successo.

---

# Indice

---

## **Ja Pan** **p. 8**

Il pane	p.10
Pane con frutta	p.12
Kashipan	p.14
Pane con tataki di tonno e salsa Guacamole	p.16

## **Granlegumi** **p. 18**

Pane	p.20
Focaccia	p.22
Taralli	p.24
Pane con peperoni arrostiti e mousse di robiola	p.26

## **Il Proteico** **p. 28**

Pane	p.30
Bauletto	p.32
Pizza	p.34
Burger di fagioli rossi e salsa barbecue	p.36

## **Grangrani** **p. 38**

Pane	p.40
Crackers	p.42
Panino al burro	p.44
Carne salada alla trentina	p.46

## **Cereal Gran Mix** **p. 48**

Il pane ai cereali	p.50
La focaccia	p.52
Il croissant	p.54

## **Gustosano** **p. 56**

Le spighe	p.58
Le barrette energetiche	p.60
Il pane con olio d'oliva	p.62

## **Fibrapan** **p. 64**

Il pane ricco di fibre	p.66
L'aperi- pane	p.68
Le coccole di pane	p.70

## **Zucca Pan** **p. 72**

Il pane ai semi di zucca	p.74
Il pan carrè ai semi di zucca	p.76
I grissini ai semi di zucca	p.78

## **Semidisole** **p. 80**

Il pane ai semi di girasole	p.82
I bun's	p.84
Il pane con verdure	p.86

## **Farro Antico** **p. 88**

Il pane al farro	p.90
Il pane ripieno	p.92
Il pane con agrumi e carote	p.94

## **Il Rustico** **p. 96**

Il pane rustico	p.98
I grissini	p.100
La brioche salata	p.102

## **Il Nordico** **p. 104**

Il pane nordico	p.106
-----------------	-------

## **Gransegale** **p. 108**

Il pane alla segale	p.110
Il pane con frutta secca	p.112
Il pane di campagna	p.114

## **L'arabo all'avena** **p. 116**

Il pane arabo all'avena	p.118
La pizza romana	p.120
I bagel	p.122

## **La Soia** **p. 124**

Il pane di soia	p.126
Le friselle	p.128
La focaccia genovese	p.130

## **Morbilatte** **p. 132**

I panini	p.134
I panini con gocce di cioccolato	p.136
Il panettone gastronomico	p.138

## **Granbrioche** **p. 140**

La treccia	p.142
Il croissant	p.144
I cronuts	p.146



# Ja Pan

## Mix Inventis

Gusto nuovo e sorprendente  
Con pregiato tè Matcha del Giappone  
Ideale per preparazioni dal grande impatto estetico



---

# Il pane

---

## Ingredienti

Inventis JA PAN 100%

Acqua 55%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 8 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

RIPOSO: 15 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 50

FORMATURA: goccia

LIEVITAZIONE: a 30°C per circa 70 min.

COTTURA: a 220°C per 15 min.



---

# Pane con frutta

---

## Ingredienti

Inventis JA PAN 100%

Acqua 55%

Lievito 3%

Frutta liofilizzata o semi candita 5%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 8 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

RIPOSO: 15 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 50

FORMATURA: pallina stampata

LIEVITAZIONE: a 30°C per circa 70 min.

COTTURA: a 225°C per 15 min.



---

# Kashipan

---

## Ingredienti

Inventis JA PAN 100%

Acqua 48%

Lievito L'hirondelle Oro 3%

Zucchero 25%

Uova 15%

Margarina 15%

Latte in polvere 3%

Pasta di fagioli rossi (per farcitura)

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 5 min. in 1ª velocità  
+ 15 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

RIPOSO: 60 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 50

### FORMATURA E FARCITURA

LIEVITAZIONE: a 30°C per circa 90 min.

COTTURA: a 215°C per 10 min.





---

## Pane con tataki di tonno e salsa Guacamole

---

Una gustosa  
idea in più  
dal nostro

**BAKING  
CENTER**

LESAFFRE 





# Granlegumi

## Mix Inventis

Note mediterranee con timo e zenzero  
Con preziosi legumi: farina di ceci e di lenticchie rosse  
Ispira preparazioni sfiziose e originali



---

# Il pane

---

## Ingredienti

Inventis GRANLEGUMI 100%

Acqua 55%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 8 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

RIPOSO: 15 min.

SPEZZATURA: 7 pezzi da g 50

FORMATURA goccia

LIEVITAZIONE: a 30°C per circa 70 min.

COTTURA: a 225°C per 25 min.



---

# Focaccia

---

## Ingredienti

Inventis GRANLEGUMI 100%  
Acqua 45%  
Lievito 2,5%  
Olio EVO 5%  
Estratto di malto 2%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 12 min. in 1ª velocità  
+ 2 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

SPEZZATURA: pezzi da g 1200

RIPOSO: 40 min.

STENDERE

LIEVITAZIONE: a 25°C per circa 90 min.  
con fase di impronte a 45 min.

COTTURA: a 240°C per 15 min.



Granlegumi

---

# Taralli

---

## Ingredienti

Inventis GRANLEGUMI 100%

Vino bianco 25%

Lievito 3%

Olio EVO 25%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 8 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

RIPOSO: 60 min

SPEZZATURA

FORMATURA

LIEVITAZIONE: a 30°C per circa 20 min.

COTTURA: a 235°C per 7 min. poi a 145°C per 10 min.



---

## Pane con peperoni arrostiti e mousse di robiola

---



Una gustosa  
idea in più  
dal nostro

**BAKING**  
**CENTER**

LESAFFRE 



## Il Proteico

### Mix Inventis

Alto contenuto di proteine  
Alto contenuto di fibre  
Tasso ridotto di carboidrati \*

\* Rispetto a un pane convenzionale  
(farina di grano tenero) realizzato con la stessa ricetta.

---

# Il pane

---

## Ingredienti

Inventis IL PROTEICO 100%

Acqua 70%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 12 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

RIPOSO: 20 min.

SPEZZATURA: g 200

FORMATURA: triangolo

LIEVITAZIONE: a 30°C per circa 80 min.

COTTURA: a 230°C per 35 min. poi a 200°C





---

# Il bauletto

---

## Ingredienti

Inventis IL PROTEICO 100%

Acqua 65%

Lievito 3%

Olio EVO 5%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 12 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

RIPOSO: 20 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 300

FORMATURA: filone

LIEVITAZIONE: a 30°C per circa 80 min.

COTTURA: a 225°C per 45 min. poi a 200°C



---

# La pizza

---

## Ingredienti

Inventis IL PROTEICO 100%  
Acqua 80%  
Lievito 1%  
Olio EVO 5%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 15 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

RIPOSO: 30 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 1300

STESURA

LIEVITAZIONE: a 30°C per circa 90 min.

COTTURA: a 230°C per 30 min. poi a 200°C



---

## Burger di fagioli rossi e salsa barbecue

---

Una gustosa  
idea in più  
dal nostro

**BAKING  
CENTER**

LESAFFRE 





# Grangrani

## Mix Inventis

Impasto ricco ma con texture leggera  
Estremamente gustoso  
Versatile grazie alla formula concentrata

Grangrani

---

# Il pane

---

## Ingredienti

Inventis GRANGRANI 50%

Farina 50%

Acqua 55%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 8 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

RIPOSO: 15 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 300

FORMATURA

LIEVITAZIONE: a 30°C per circa 60 min.

COTTURA: a 230°C per 25 min.



Grangrani

---

# Crackers

---

## Ingredienti

Inventis GRANGRANI 50%

Farina 50%

Acqua 45%

Lievito 2%

Olio EVO 10%

Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 10 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

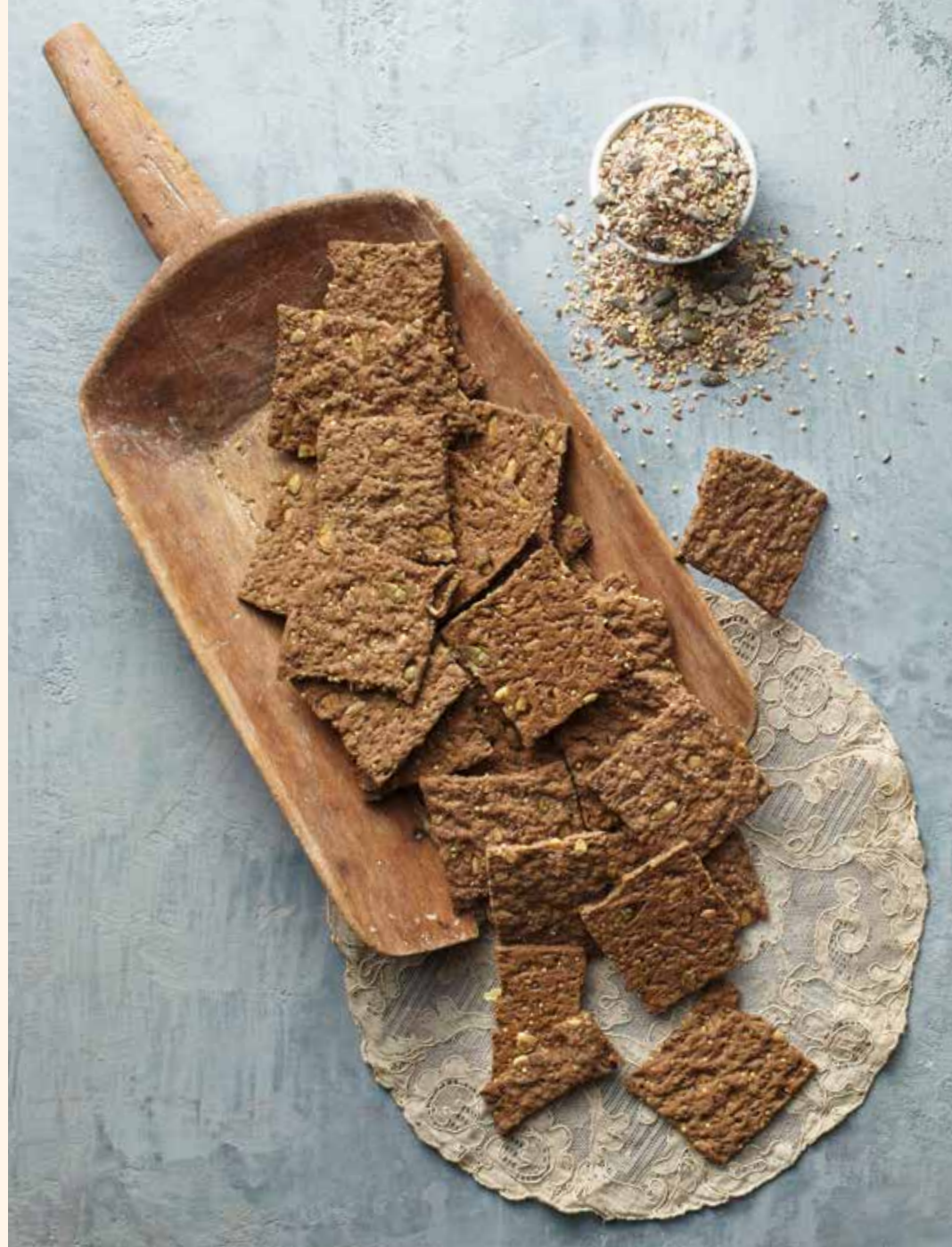
RIPOSO: 45 min.

SPEZZATURA

FORMATURA

LIEVITAZIONE: a 30°C per circa 20 min.

COTTURA: a 230°C per 7 min. poi a 145°C per 10 min.



---

# Panino al burro

---

## Ingredienti

Inventis GRANGRANI 50%

Farina 50%

Acqua 50%

Lievito 3%

Burro 8%

Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 10 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA pezzi da g 60

FORMATURA rotonda

LIEVITAZIONE: 90 min.

COTTURA: a 240°C per 10 min.



---

## Carne salada alla trentina

---



Una gustosa  
idea in più  
dal nostro

**BAKING  
CENTER**

LESAFFRE 





# Cereal Gran Mix

## Mix Inventis

Impasto ricco ma leggero e soffice  
Estremamente gustoso  
Sfogliabile

---

# Il pane ai cereali

---

## Ingredienti

Inventis CEREAL GRAN MIX 100%

Acqua 60%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 4 min. in 1ª velocità  
+ 6 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 15 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 300

RIPOSO: 20 min.

### FORMATURA E DECORAZIONE

LIEVITAZIONE: a 30°C per 60 min.

COTTURA: a 240°C per circa 25 min. (con vapore)



---

# La focaccia

---

## Ingredienti

Inventis CEREAL GRAN MIX 100%

Acqua 65%

Lievito 3%

Olio di oliva 5%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 7 min. in 2ª velocità

PUNTATURA: 30 min.

SPEZZATURA: pezzi da kg 1,4

RIPOSO: a 30°C per 30 min.

### FORMATURA

LIEVITAZIONE: a 30°C per 30 min.

### IMPRONTE + SALAMOIA

LIEVITAZIONE: a 30°C per 30 min.

COTTURA: a 240°C per 15-20 min.



---

# Il croissant

---

## Ingredienti

Inventis CEREAL GRAN MIX + FARINA 50%+50%

Ghiaccio 25%

Acqua 20%

Sale 1%

Lievito 4%

Zucchero 8%

Burro 5%

Ibis Orange 1%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 4 min. in 1ª velocità  
+ 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

RIPOSO: a -20°C per 10 min.

SFOGLIARE: (con 25% di burro su peso impasto) 2 pieghe da 4

RIPOSO: a -20°C per 10 min.

FORMATURA: croissant

LIEVITAZIONE: a 28°C per circa 90 min.

COTTURA: a 175°C per circa 18 min.





# Gustosano

## Mix Inventis

A base di farina tipo 1 e fiocchi di avena, naturali fonti di fibra  
Ricco di semi di lino e girasole  
Ideale per preparare snack gustosi

Gustosano

---

# Le Spighe

---

## Ingredienti

Inventis GUSTOSANO 100%

Acqua 50%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 200

PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: a piacere

DECORAZIONE: bagnare l'impasto prima di aggiungere la  
decorazione

LIEVITAZIONE: a 30°C per 60 min.

COTTURA: a 240°C per circa 20 min.



---

# Le barrette energetiche

---

## Ingredienti

Inventis GUSTOSANO 100%

Acqua 50%

Lievito 3%

Misto frutta secca: pinoli, mandorle, noci,  
nocciole, pistacchio,  
albicocche secche, prugne  
secche 70%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 200

PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: a piacere

DECORAZIONE: bagnare l'impasto prima di aggiungere la  
decorazione

LIEVITAZIONE: a 30°C per 60 min.

COTTURA: a 240°C per circa 20 min.



---

# Il pane con olio di oliva

---

## Ingredienti

Inventis GUSTOSANO 100%

Acqua 45%

Lievito 3%

Olio di oliva 5%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 200

FORMATURA: a piacere

DECORAZIONE: bagnare l'impasto prima di aggiungere la  
decorazione

LIEVITAZIONE: a 30°C per 60 min.

COTTURA: a 240°C per circa 20 min.







# Fibrapan

## Mix Inventis

Fonte di fibra  
Estremamente gustoso e piacevole  
Adatto a preparazioni sia salate che dolci

---

# Il pane ricco di fibre

---

## Ingredienti

Inventis FIBRAPAN 100%

Acqua 50%

Lievito 4%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 15-20 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 70 a g 500

RIPOSO: 10-15 min.

FORMATURA

LIEVITAZIONE: a 28-30°C per 45-50 min.

COTTURA: a 250°C per circa 15-20 min. (per pezzature da g 70)  
a 240°C per circa 50 min. (per pezzature da g 500)



---

# L'aperi-pane

---

## Ingredienti

Inventis FIBRAPAN 100%

Acqua 60%

Lievito 4%

Emmental 10%

Salame piccante o pancetta 10%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 4 min. in 1ª velocità  
+ 4 min. in 2ª velocità

PUNTATURA: 40 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 60

RIPOSO: 10 min.

### FORMATURA

LIEVITAZIONE: a 30°C per 20 min.

COTTURA: a 240°C per 15 min.



# Le coccole di pane

## Ingredienti

Inventis FIBRAPAN 100%

Acqua 60%

Lievito 4%

Olio di oliva 4%

Semi di papavero 3%

Arancia candita 10%

Gocce di cioccolato bianco 10%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 4 min. in 1ª velocità  
+ 4 min. in 2ª velocità

PUNTATURA: 40 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 60

RIPOSO: 10 min.

## FORMATURA

LIEVITAZIONE: a 30°C per 20 min.

COTTURA: a 240°C per 15 min.





# Zucca Pan

## Mix Inventis

Gustoso, morbido e croccante  
Contiene naturalmente acido oleico, linoleico e tocoferoli  
Versatile per innumerevoli ricette

---

# Il pane ai semi di zucca

---

## Ingredienti

Inventis ZUCCA PAN 100%

Acqua 40%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 4 min. in 1ª velocità  
+ 3 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 20 min. a temperatura ambiente

SPEZZATURA: pezzi da g 250

PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: a piacere

LIEVITAZIONE: a 30°C per 50-60 min.

COTTURA: a 240°C per circa 20 min.



---

# Il pan carrè ai semi di zucca

---

## Ingredienti

Inventis ZUCCA PAN 100%

Acqua 50%

Lievito 3%

Zucchero 3%

Olio 4%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 4 min. in 1ª velocità  
+ 8 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

SPEZZATURA: pezzi da g 700

RIPOSO: 5 min.

FORMATURA: pan carrè

LIEVITAZIONE: a 30°C per 50 min.

COTTURA: a 230°C per circa 25 min.



---

# Grissini ai semi di zucca

---

## Ingredienti

Inventis ZUCCA PAN 100%

Acqua 45%

Lievito 2,5%

Olio di oliva 10%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità + 4 min. in 2ª velocità  
+ olio (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 30 min.

SPEZZATURA: a piacere

FORMATURA: stendere

LIEVITAZIONE: a 30°C per 10 min.

COTTURA: a 240°C per circa 10 min.  
poi a 160°C per circa 10 min.







# Semidisole

## Mix Inventis

Gusto delicato e dolce tipico del mais  
Ricco di mais estruso e semi di girasole  
Colore giallo dorato

---

# Il pane ai semi di girasole

---

## Ingredienti

Inventis SEMIDISOLE 100%

Acqua 50%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 200

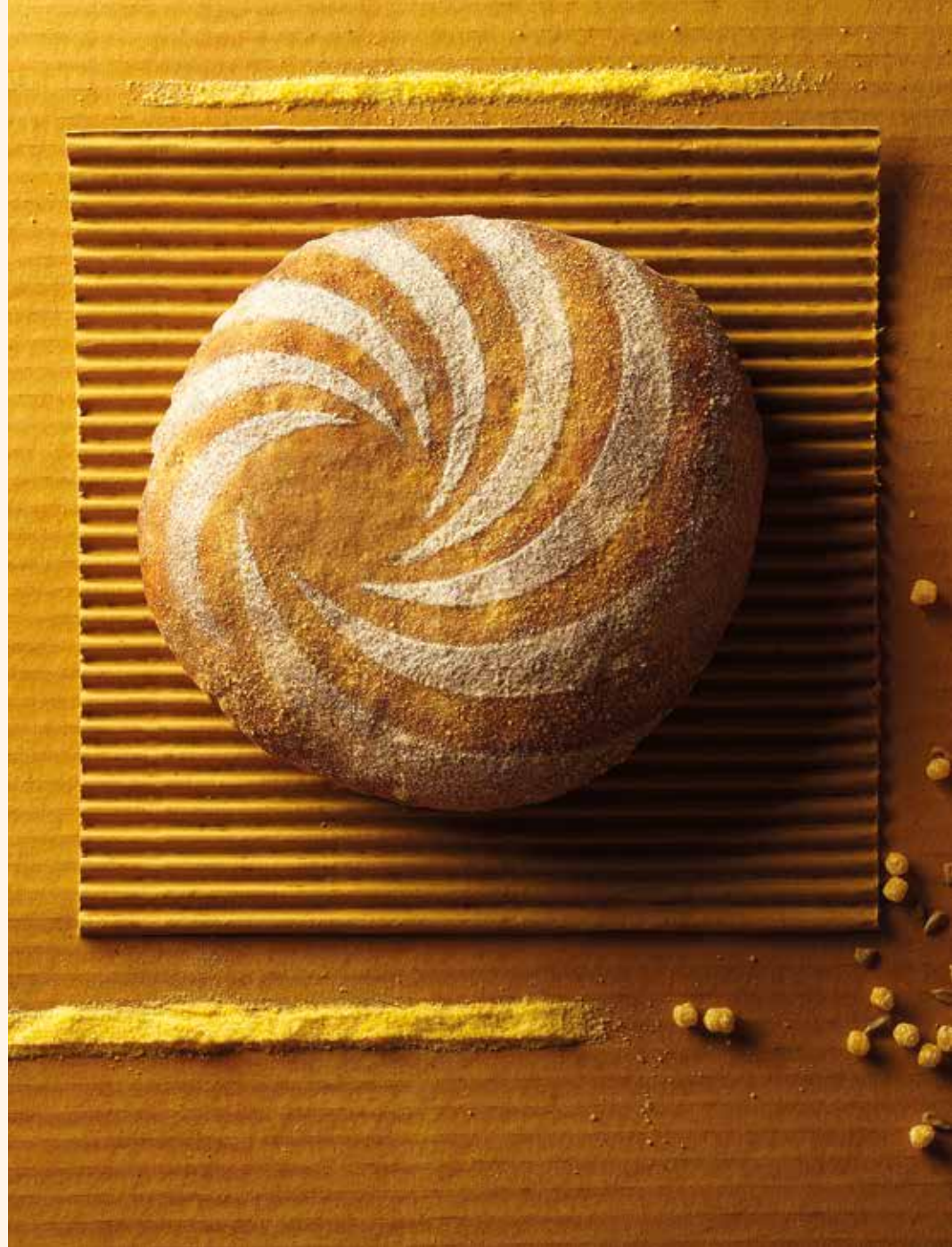
PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: a piacere

DECORAZIONE: bagnare l'impasto prima di aggiungere la decorazione

LIEVITAZIONE: a 30°C per 60 min.

COTTURA: a 240°C per circa 20 min.



---

# I bun's

---

## Ingredienti

Inventis SEMIDISOLE 100%  
Acqua 40%  
Lievito 3%  
Burro 10%  
Zucchero 10%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 12 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

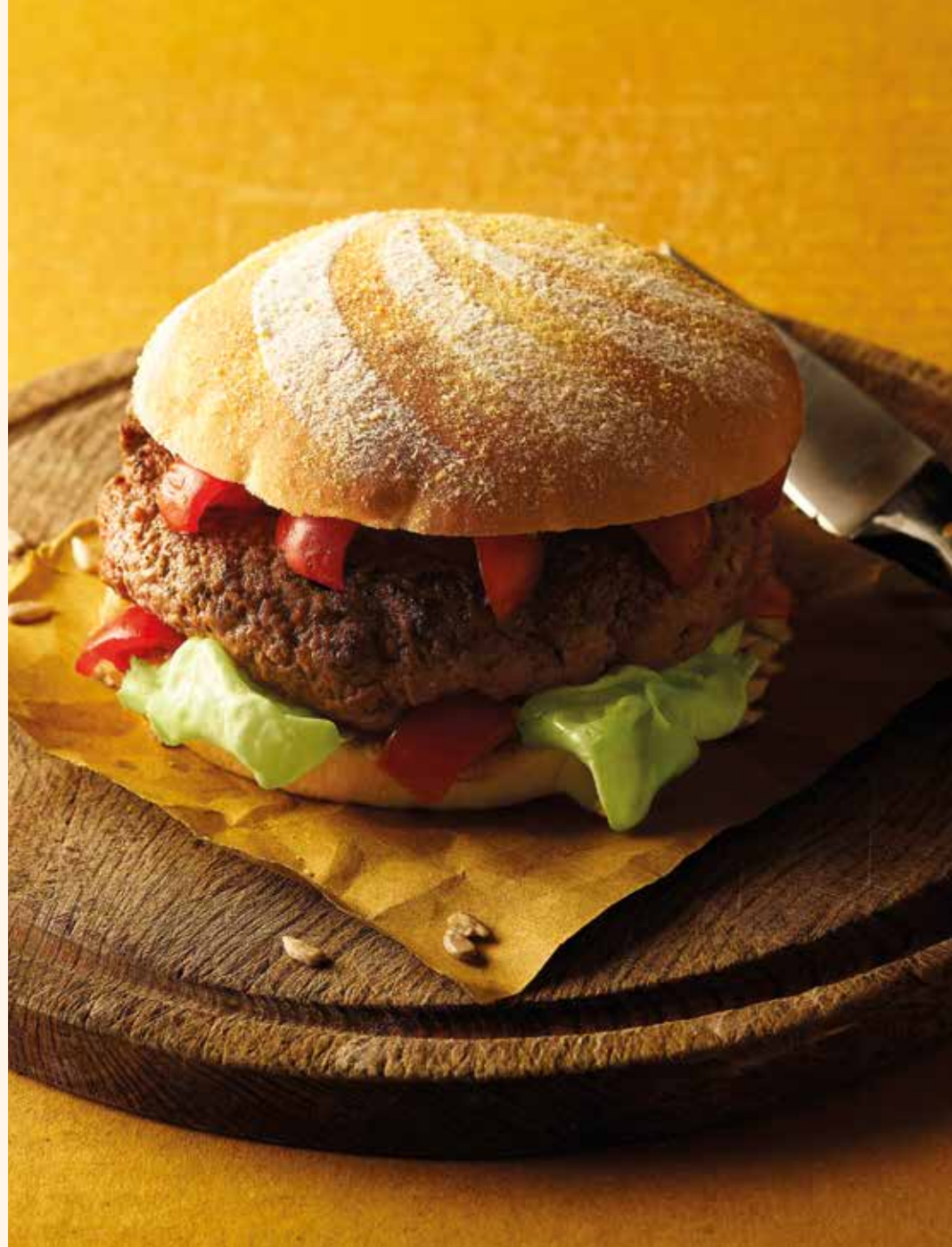
SPEZZATURA: pezzi da g 80

RIPOSO: 5 min.

FORMATURA: stendere a 6 mm

LIEVITAZIONE: a 30°C per 60 min. e dopo la lievitazione  
spennellare d'acqua e aggiungere la decorazione.

COTTURA: a 225°C per circa 10 min.



---

# Il pane con verdure

---

## Ingredienti

Inventis SEMIDISOLE 100%

Acqua 45%

Lievito 3%

Misto verdure: peperoni sott'olio,  
pomodori secchi, olive 25%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 200

PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: a piacere

TOPPING: a piacere

LIEVITAZIONE: a 30°C per 60 min.

COTTURA: a 240°C per circa 20 min.





# Farro Antico

## Mix Inventis

Fonte di fibra  
Ricco di semi  
Versatile per innumerevoli ricette

---

# Il pane al farro

---

## Ingredienti

Inventis FARRO ANTICO 100%

Acqua 50%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 5 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 350

PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: a piacere

LIEVITAZIONE: a 30°C per circa 60 min.

COTTURA: a 245°C per circa 25 min.



---

# Il pane ripieno

---

## Ingredienti

Inventis FARRO ANTICO 100%

Acqua 50%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 5 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: 2 pezzi da g 250

FORMATURA: stendere l'impasto a 1 cm, farcire a piacere e ricoprire con il secondo pezzo steso.

LIEVITAZIONE: a 30°C per 40 min.

COTTURA: a 240°C per circa 30 min.



---

# Il pane con agrumi e carote

---

## Ingredienti

Inventis FARRO ANTICO 100%

Acqua 40%

Lievito 3%

Miele 10%

Burro 5%

Agrumi canditi 10%

Carote candite 10%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità + 8 min. in 2ª velocità  
Aggiungere i canditi alla fine  
(impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da 50 g

PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: a piacere

LIEVITAZIONE: a 30°C per circa 60 min.

COTTURA: a 230°C per circa 12 min.







# Il Rustico

## Mix Inventis

Impasto ricco ma leggero e soffice  
Estremamente gustoso  
Colore intenso

---

# Il pane rustico

---

## Ingredienti

Inventis IL RUSTICO 100%

Acqua 50%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 6 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 200

PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: a piacere

LIEVITAZIONE: a 30°C per 60 min.

COTTURA: a 240°C per circa 20 min.



---

# I grissini

---

## Ingredienti

Inventis IL RUSTICO 100%

Acqua 50%

Lievito 3%

Olio di oliva 10%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 9 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 40 min.

SPEZZATURA

FORMATURA: a piacere

COTTURA: a 240°C per circa 8 min.,  
poi a 160°C per circa 12 min.



---

# La brioche salata

---

## Ingredienti

Inventis IL RUSTICO 100%

Acqua 40%

Lievito 3%

Zucchero 5%

Burro 10%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 10 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 60

PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: a piacere

LIEVITAZIONE: a 30°C per 50 min.

COTTURA: a 230°C per circa 12 min.





# Il Nordico

## Mix Inventis

Fonte di fibra  
Dolcemente gustoso  
Aroma caratteristico di malto d'orzo

---

# Il pane nordico

---

## Ingredienti

Inventis IL NORDICO 100%

Acqua a 38°C 90%

Lievito 1,5%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità + 4 min. in 2ª velocità  
con 60% di acqua + 7-8 min. in 2ª velocità  
aggiungendo l'acqua rimanente  
(impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 0 min.

SPEZZATURA: togliere la pasta con un tarocco bagnato e  
mettere direttamente nello stampo da 300 g.  
Bagnare la superficie con acqua e applicare  
la decorazione

LIEVITAZIONE a 30°C per circa 40 min.

COTTURA: preriscaldare il forno a 250°C circa,  
cottura a 215°C circa per 35 min.





# Gransegale

## Mix Inventis

Lavorabilità ottimale  
Gusto e colore tipici  
Fresco a lungo

---

# Il pane alla segale

---

## Ingredienti

Inventis GRANSEGALE 100%

Acqua 70%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 4 min. in 1ª velocità + 4 min. in 2ª velocità

SPEZZATURA: pezzi da g 500

RIPOSO: 5 min.

FORMATURA: flone

LIEVITAZIONE: a 30°C per max. 50 min.

COTTURA: a 235°C per circa 45 min.





---

# Il pane con frutta secca

---

## Ingredienti

Inventis GRANSEGALE 100%

Acqua 70%

Lievito 3%

Misto frutta secca: noci, nocciole, mandorle,  
pinoli 25%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 4 min. in 1ª velocità  
+ 4 min. in 2ª velocità

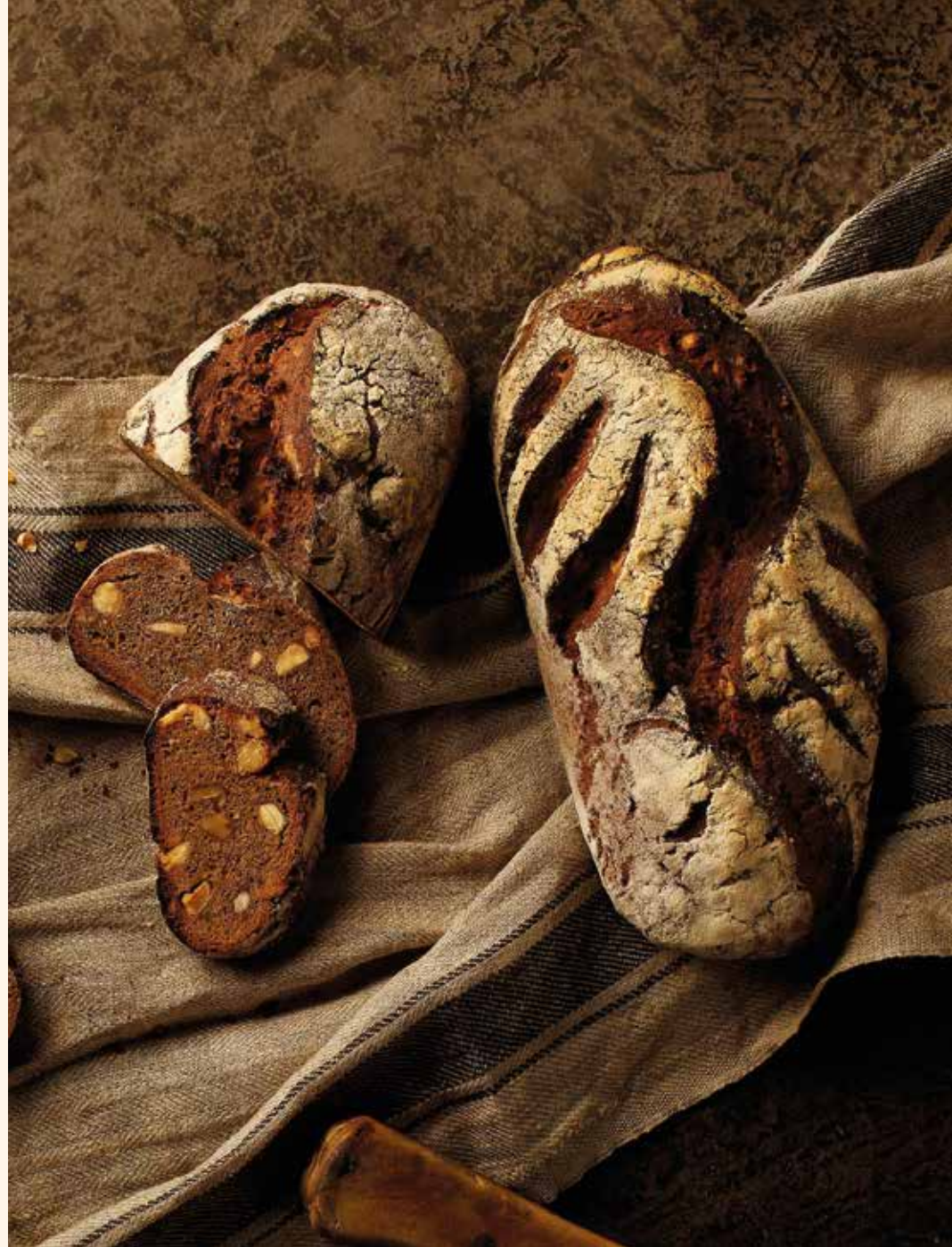
SPEZZATURA: pezzi da g 500

RIPOSO: 5 min.

FORMATURA: filone

LIEVITAZIONE: a 30°C per max. 50 min.

COTTURA: a 235°C per circa 45 min.



---

# Il pane di campagna

---

## Ingredienti

Inventis GRANSEGALE + FARINA 50%+50%

Acqua 65%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 4 min. in 1ª velocità  
+ 4 min. in 2ª velocità

SPEZZATURA: pezzi da g 250

RIPOSO: 5 min.

FORMATURA: a piacere

LIEVITAZIONE: a 30°C per max. 50 min.

COTTURA: a 235°C per circa 35 min.





## L'arabo all'avena

### Mix Inventis

Buona macchinabilità  
Elevata versatilità  
Ideale anche da farcitura

---

# Il pane arabo all'avena

---

## Ingredienti

Inventis L'ARABO ALL'AVENA 100%

Acqua 50%

Olio di oliva 4%

Lievito 4%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 6 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)  
fino ad ottenere un impasto liscio

PUNTATURA: 15 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 100

RIPOSO: 15 min.

CILINDRATURA: spessore di 7-8 mm

LIEVITAZIONE: a 35°C per 15-20 min.

COTTURA: a 250°C per circa 6 min.



---

# La pizza romana

---

## Ingredienti

Inventis L'ARABO ALL'AVENA 100%

Acqua 70%

Olio di oliva 4%

Lievito 2%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 8 min. in 2ª velocità

SPEZZATURA: pezzi da g 1000

RIPOSO: 120 min.

FORMATURA

COTTURA: a 250°C per circa 10 min.



---

# I bagel

---

## Ingredienti

Inventis L'ARABO ALL'AVENA 100%

Acqua 45%

Lievito 3%

Olio di oliva 4%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 4 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 80

RIPOSO: 10 min.

FORMATURA

LIEVITAZIONE: a 30°C per 45 min.

COTTURA: 3 min. in acqua bollente  
+ 15 min. circa a 235°C





# La Soia

## Mix Inventis

Ricetta bilanciata: solo frumento e soia per una migliore lavorabilità  
Sapore caratteristico, ma delicato  
Massima versatilità per innumerevoli ricette

---

# Il pane di soia

---

## Ingredienti

Inventis LA SOIA 100%

Acqua 55%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 80

PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: a piacere

LIEVITAZIONE: a 30°C per 60 min.

COTTURA: a 240°C per circa 15 min.





---

# Le friselle

---

## Ingredienti

Inventis LA SOIA 100%

Acqua 45%

Lievito 3%

Olio di oliva 10%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 200

PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: a ciambella

LIEVITAZIONE: a 30°C per 60 min.

COTTURA: a 240°C per circa 18 min., tagliare, quindi  
cuocere a 170°C per circa 15-20 min.



---

# La focaccia genovese

---

## Ingredienti

Inventis LA SOIA 100%

Acqua 50%

Lievito 3%

Olio di oliva 10%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 30 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 900

PUNTATURA: 30 min.

FORMATURA: stendere e fare impronte + salamoia

LIEVITAZIONE: a 30°C per 30 min.

COTTURA: a 240°C per circa 20 min.





# Morbilatte

## Mix Inventis

Ricco di latte intero  
Soffice e morbido a lungo  
Adatto per preparazioni dolci e salate

Morbilatte

---

# I panini

---

## Ingredienti

Inventis MORBILATTE 100%

Acqua 50%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 6 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

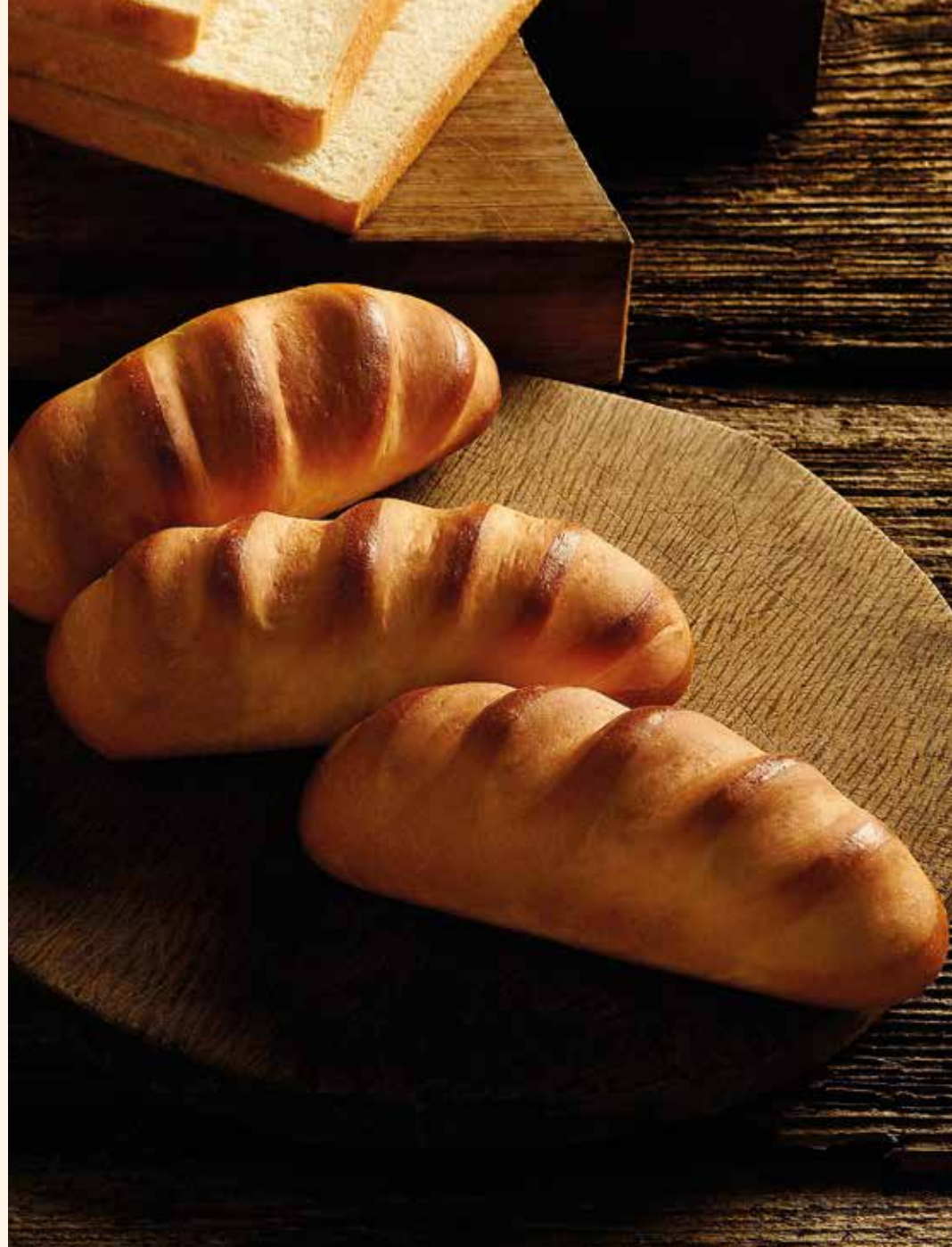
SPEZZATURA: pezzi da g 50

PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: a piacere

LIEVITAZIONE: a 30°C per 60 min.

COTTURA: a 220°C per circa 10 min.



---

# I panini con gocce di cioccolato

---

## Ingredienti

Inventis MORBILATTE 100%

Acqua 45%

Lievito 3%

Burro 5%

Gocce di cioccolato 20%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità  
+ 6 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 50

PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: a piacere

LIEVITAZIONE: a 30°C per 60 min.

COTTURA: a 220°C per circa 10 min.



---

# Il panettone gastronomico

---

## Ingredienti

Inventis MORBILATTE 100%

Acqua 45%

Lievito 3%

Non è necessario aggiungere sale:  
è già incluso nel mix.

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1a velocità  
+ 6 min. in 2a velocità (impastatrici a spirale)

PUNTATURA: 10 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 1000

PUNTATURA: 10 min.

FORMATURA: panettone gastronomico

LIEVITAZIONE: a 30°C per 60 min.

COTTURA: a 210°C per circa 40 min.





# Granbrioche

## Mix Inventis

Morbido e soffice a lungo  
Sfogliabile  
Aroma delicato

---

# La treccia

---

## Ingredienti

Inventis GRANBRIOCHE 100%

Acqua (fredda) 40%

Lievito 4%

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1ª velocità + 8 min. in 2ª velocità  
fino a ottenere un impasto liscio

PUNTATURA: 20 min.

SPEZZATURA: pezzi da g 150

FORMATURA: arrotolarli e allungarli formando filoni di circa  
25 cm di lunghezza. Intrecciarli a gruppi di tre  
dando loro la classica forma della treccia.

LIEVITAZIONE: a 28-30°C per 40-60 min.

COTTURA: a 180°C per 20 min. (dopo averli lucidati  
spennellandoli con uovo e decorati con granella  
di zucchero).





# Il croissant

## Ingredienti

Inventis GRANBRIOCHE 100%

Acqua (fredda) 20%

Ghiaccio 20%

Lievito 4%

Margarina per laminazione 25%

## Procedimento

**TEMPI DI IMPASTO:** 3 min. in 1a velocità  
+ 7 min. in 2a velocità

**RIPOSO:** a -20°C per 10 min.

**LAMINAZIONE:** stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare e riavvolgere la pasta su se stessa in quattro strati, ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di due pieghe a quattro strati ciascuna.

**RIPOSO:** a -20°C per 10 min.

**FORMATURA:** spianare la pasta fino allo spessore di circa 2-3 mm, tagliare a forma di triangoli, arrotolarli per formare i croissant.

**LIEVITAZIONE:** a 30°C per circa 60 min.

**COTTURA:** 180°C per circa 16 min. (dopo averli lucidati spennellandoli con uovo)



---

# I cronuts

---

## Ingredienti

Inventis GRANBRIOCHE 100%

Acqua (fredda) 20%

Ghiaccio 20%

Lievito 4%

Margarina per laminazione 25%

## Procedimento

TEMPI DI IMPASTO: 3 min. in 1a velocità  
+ 7 min. in 2a velocità

RIPOSO: a -20°C per 15 min.

LAMINAZIONE: stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare e riavvolgere la pasta su se stessa in quattro strati, ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di due pieghe a quattro strati ciascuna

RIPOSO: a -20°C per 15 min.

FORMATURA: spianare la pasta fino allo spessore di circa 5/6 mm, tagliare a forma di ciambella

LIEVITAZIONE: a 30°C per circa 40 min.

COTTURA: friggere nell'olio a 170°C per circa 2-3 min.

DECORAZIONE: a piacere







**LESAFFRE**

Lievito e soluzioni per la panificazione

**LESAFFRE ITALIA S.P.A.**

Piazzale Zuccherificio San Quirico 2, 43018 Sissa Trecasali, Parma

T +39 0521 878011 E [ordini.lit@lesaffre.com](mailto:ordini.lit@lesaffre.com)

[www.lesaffre.it](http://www.lesaffre.it)

Seguici su



*Lesaffre Italia*



*Groups/virtualbakingcenter*