

Les Mixes PAINS FORME & BIEN-ÊTRE

COMPLET

Pain à **haute valeur nutritive**, riche en **protéines** et **vitamines**, le pain complet répond aux attentes des consommateurs soucieux de leur **santé** et de la **diététique**.

Particulièrement recommandé pour ses qualités digestives, ce pain **riche en fibres** sera apprécié pour son moelleux et son **excellente conservation**.

Dégustation :

idéal pour le petit déjeuner, il se marie aussi avec les plats en sauce et les fromages.

Les spécificités de la recette !

Saveurs : de délicieuses saveurs de froment

Mie : une mie moelleuse, bise et piquée de particules de son.

Croûte : une croûte marron clair, fine et souple.

COMPLET



Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de pain spécial complet.

Liste des ingrédients : Farine de blé – Son fin de blé – Gluten de blé – Sel (1,8%) – Farine de seigle malté et toasté – Levain de blé dévitalisé – Emulsifiant : E472e – Matière grasse végétale non hydrogénée – Fibres de sarrasin – Farine de blé malté – Agent de traitement de la farine : acide ascorbique – Enzymes*: amylase, xylanase et glucose-oxydase.

Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle).

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.

Conditionnement : sac de 25 kg.

Mode d'emploi préconisé :

RECETTE	DIRECT		FROID	
MÉLIOR COMPLET	1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau	680/720 g	68/72 %	670/710 g	67/71 %
Levure	30 g	3 %	20 g	2 %
Mélior Direct & Froid (facultatif)			5 g	0,5 %

DIAGRAMME

	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Pétrissage**				
Axe oblique ou similaire	5 min	15/18 min	5 min	15/18 min
Spirale ou batteur	5 min	8/10 min	5 min	8/10 min
Température de pâte en fin de pétrissage	24/26°C		22/24°C	
Pointage	20 min		10 min	
Détente après division	20 min		20 min	
Façonnage				
Température de blocage au froid	2/4°C			
Apprêt/Réchauffe	60/75 min à 25°C		120/150 min à 18°C	
Cuisson	30/35 min à 220/240°C		30/35 min à 220/240°C	

** Les temps de pétrissage sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.

Formes :



Pain Bâtard



Pain moulé



Pain Bâtard
coupe saucisson



moulin
soufflet