

Les Mixes
PAINS FORME & BIEN-ÊTRE

12 CÉRÉALES & GRAINES

Grâce à la **diversité de ses céréales et graines** (avoine, blé, épeautre, millet, lin brun, orge, riz, blé dur, sarrasin, seigle, sésame, tournesol), le 12 Céréales et Graines séduira les gourmands par son croquant et ses saveurs.

Ce pain est **source de protéines**.

Dégustation :

Accompagne parfaitement les salades de crudités, les viandes blanches et le fromage. Il est aussi apprécié toasté.

Les spécificités de la recette !

Saveurs : pain au goût typé, savoureux et gourmand.

Mie : une mie grise parsemée de graines et de flocons.

Croûte : une croûte ambrée et croustillante.

Les Mixes

PAINS FORME & BIEN-ÊTRE

12 CÉRÉALES & GRAINES



Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de pain spécial aux céréales et graines.

Liste des ingrédients : Farine de **blé** - Farine de **seigle** - Graines de lin brun - Graines de tournesol - Gluten de **blé** - Graines de **sésame** - Graines de millet - Sel (1,8%) - Sucre - Semoule de **blé** dur - Farine de riz - Flocons d'**avoine** - Farine de sarrasin - Flocons de **blé** - Flocons de **seigle** - Flocons d'**orge** - Farine de **blé** malté toasté - Farine d'**épeautre** - Emulsifiant : E472e - Acidifiant : E270 - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : xylanase (**blé**), amylase (**blé**), lipase (**blé**) et glucose-oxydase (**blé**). (Total céréales : 77%, total graines : 18%)

Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, orge, épeautre) et graines de sésame.

* 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 12 CÉRÉALES ET GRAINES	1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau	600/630 g	60/63 %	600/620 g	60/62 %
Levure	20 g	2 %	20 g	2 %
Mélior Direct & froid (facultatif)			3/5 g	0,3/0,5 %

DIAGRAMME

	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Pétrissage**				
Axe oblique ou similaire	5 min	12/15 min	5 min	12/15 min
Spirale ou batteur	5 min	6/8 min	5 min	6/8 min
	Possibilité de bassinage en fin de pétrissage			
Température de pâte en fin de pétrissage	23/25 °C		22/24 °C	
Pointage	20 min		10 min	
Détente après division	20 min		20 min	
Façonnage	Bâtard / Pain moulé. Topping possible (graines de sésame)			
Température de blocage au froid positif			2/4 °C	
Apprêt/Réchauffe	60/75 min à 25 °C		120/150 min à 20 °C	
Cuisson**	30/35 min à 220/240 °C			

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

Valeurs nutritionnelles Quantité pour 100 g de pain

Valeurs énergétiques	975 KJ / 233 Kcal
Graisses	2,2 g
dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	42,3 g
dont sucres	1,9 g
Fibres	2,9 g
Protéines	9,0 g
Sel	1,4 g



Source de protéines

Formes :



Pain bâtard
Bouts pointus
1 coup de lame



Pain moulé
barquette



Pain bâtard
Bouts ronds
coupe chevron



7 quai de l'Apport Paris 91100 CORBEIL-ESSONNES
Tél : 01 60 90 4100