

M É L A N G E M E U N I E R - L E S P A I N S D E C A R A C T È R E

PAIN AU SON

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain au son



LES + PRODUITS

Pain au goût intense de son de blé :

- 18% de son de blé dans le mixe

Recette adaptée à vos besoins :

- Bonne hydratation (73%)
- Bonne conservation
- Bon développement

Riche en fibres*

- Il est donc particulièrement recommandé pour les consommateurs qui recherchent un produit au profil nutritionnel bénéfique (64% des consommateurs de pain).

-Source U&A pain - TNS SOFRES pour Grands Moulins de Paris - Octobre 2013
-*992 kJ (235kcal) et 7,0g de fibres pour 100g de pain cuit selon la recette préconisée

ASTUCES

- Pour un rendu plus qualitatif, pensez à le proposer en moule.
- Idéal pour accompagner les salades, la charcuterie et les crudités.

PAIN AU SON

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain au son

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée
Mélange	Pain au Son	
	Eau	730 g (+/- 20 g)
	Sécur' viennoiserie et pains spéciaux	10 g
	Sel	16 g
	Levure	30 g
Pétrissage	Batteur / Spirale	
	Température de base	52°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min
	2 ^{ème} vitesse	7 min
	Axe oblique / Artofex	
	Température de base	54°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min
	2 ^{ème} vitesse	14 min
Fermentation et Façonnage	Température de pâte	
	25°C	
	Pointage	30 min
	Division	400 g
	Détente	15 min
	Façonnage	Allonger et mettre dans des barquettes en bois ou en moules
	Blocage	4°C
Mise au four	Apprêt	60 min
	Température de cuisson	240°C (+/- 20 g) sécher en fin de cuisson
	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche
	Durée de cuisson	40 à 50 min

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients	Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange
Farine de blé - Son de blé 18% - Gluten de blé – Malt d' orge toasté – Agent de traitement de la farine : E300 – Enzymes* (Alpha-amylase – Xylanase).	Énergie (kJ)
	1 393
*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.	Énergie (kcal)
	330
	Matières grasses (g)
	1,7
	dont acides gras saturés (g)
	0,3
	Glucides (g)
	56,7
	dont sucres (g)
	1,9
	Fibres alimentaires (g)
	9,7
	Protéines (g)
	17,0
	Sel (g)
	0,02