

PAIN AU SOJA

Mélange équilibré pour la fabrication de pain spécial



LES + DU PRODUIT

- › Pain riche en soja et en protéines végétales :
 - 28% de soja dans le mixe (ingrédient très apprécié des végétariens).
 - Parfaitement adapté aux consommateurs attentifs à la composition nutritionnelle de leur alimentation.
- › Recette de qualité, adaptée à vos besoins :
 - Forte hydratation (77%).
 - Bonne conservation.
- › Riche en protéines et source de fibres.



ASTUCES

- Idéal au cours des repas avec des crudités et des salades.
- Il se déguste également toasté au petit déjeuner.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



PAIN AU SOJA



1 000 g

Pain au Soja



770 g (+/- 20 g)

Eau



18 g

Sel



40 g

Levure



5 + 8 min.

52°C



5 + 16 min.

52°C



25°C

Température de pâte



400 g

Poids



20 + 10 min.

Pointage + Détente



50 min.

Apprêt



40 à 45 min.

240°C (+/- 20°C)

Buée : quantité identique à une baguette blanche.
Sécher en fin de cuisson.

Pousse contrôlée

Température de base : 50°C - Eau : 760 g (+/- 20 g) - Levure : 20 g -
Sécur'Tolérance ou Sécur'Détente : 5 g - Blocage à 4°C - Réchauffe : 3 h à 18°C.

Mise en forme

En moules ou bâtards lamés en chevrons.

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

Ingrédients

Farine de **blé** - Semoule de **soja** - Farine de **soja** - **Gluten de blé** -
Lactosérum en poudre (**lait**) - Émulsifiants : E471 E472e - Agent de
traitement de la farine : E300 - Enzymes* (Xylanase - α -amylase - Cellulase).
Soja 28 %

**Les enzymes sont des auxiliaires technologiques
qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.*

Présence éventuelle d'œufs et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 648
Énergie (kcal)	391
Matières grasses (g)	7,9
dont acides gras saturés (g)	1,6
Glucides (g)	52,8
dont sucres (g)	4,9
Fibres alimentaires (g)	6,2
Protéines (g)	24,1
Sel (g)	0,10



UNIS POUR LE
GOÛT