

PAIN SPÉCIAL COMPLET

Mélange équilibré pour la fabrication de pain spécial complet



LES + DU PRODUIT

› Un pain incontournable dans votre offre de pains spéciaux.

› Recette adaptée à vos besoins :

- Facile et rapide à mettre en œuvre.
- Bon développement.

› Riche en fibres et source de protéines.

- 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



ASTUCES

- Possibilité de faire du pain complet sans sel pour attirer davantage les consommateurs à la recherche d'un produit au profil nutritionnel bénéfique.
- Pour un pain plus moelleux, vous pouvez le mixer avec le Moul-Bie Doomy (code 10068), le pain de mie le plus moelleux de la gamme.
- S'apprécie à tous les moments de la journée; aussi bien au petit déjeuner et au goûter qu'au cours des repas avec de la viande, des crudités et du fromage.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



PAIN SPÉCIAL COMPLET



1 000 g

Pain Spécial Complet



680 g (+/- 20 g)

Eau



18 g

Sel



40 g

Levure



5 + 7 min.

54°C



5 + 14 min.

54°C



25°C

Température de pâte



400 g

Poids



20 + 10 min.

Pointage + Détente



45 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 : 670 g (+/- 20 g) - Levure : 20 g -
Sécur'Tolérance ou Sécur'Détente : 5 g - Blocage à 4°C - Réchauffe : 3 h à 18°C

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

Ingrédients

Farine complète de **blé** - **Gluten de blé** - Malt d'**orge** toasté -
Émulsifiant : E471 - Agent de traitement de la farine : E300 -
Enzymes* (Xylanase - α -amylase - Cellulase).

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

Présence éventuelle d'œuf, de soja, de lait et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 404
Énergie (kcal)	332
Matières grasses (g)	1,9
dont acides gras saturés (g)	0,5
Glucides (g)	62,0
dont sucres (g)	1,1
Fibres alimentaires (g)	9,3
Protéines (g)	12,0

Contient des quantités négligeables de sel.



UNIS POUR LE
GOÛT