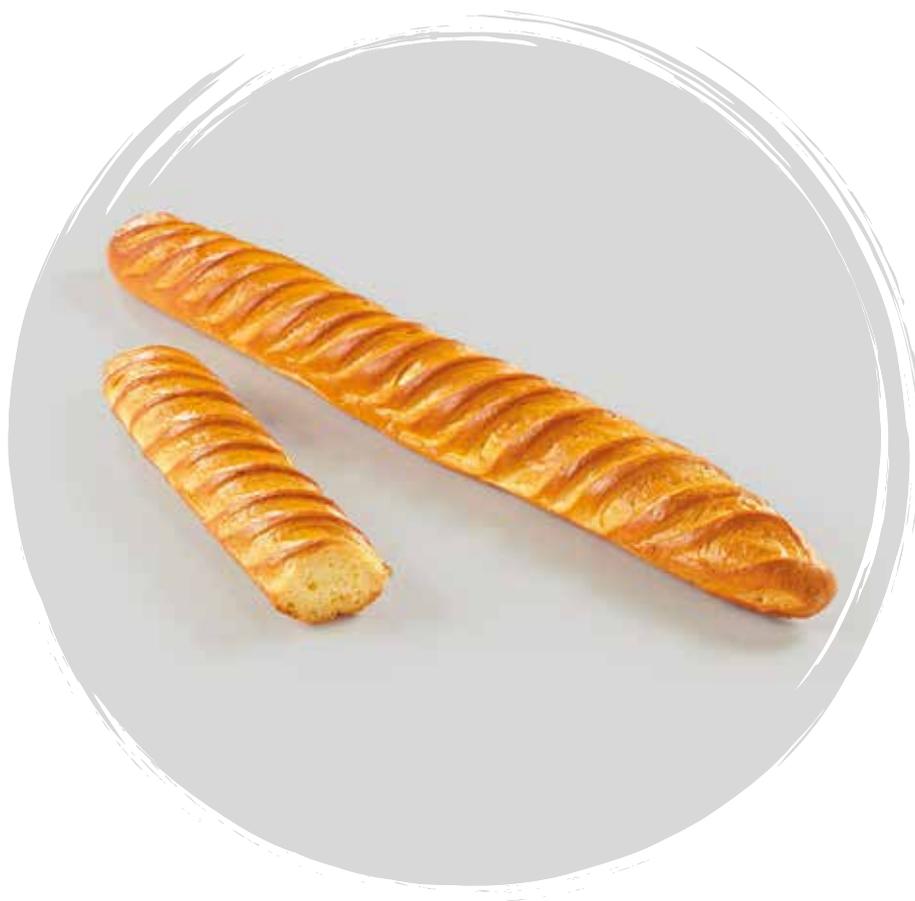


MÉLANGE MEUNIER - PÂTISSERIES, VIENNOISERIES, TRAITEUR

BAGUETTE VIENNOISE

Mélange équilibré pour la fabrication
de baguette viennoise au beurre

Colorant d'origine
naturelle



LES + PRODUITS

Référence incontournable pour tous vos produits viennois :

- Mie moelleuse et douce.
- Goût équilibré entre le beurre et le sucre (6% de poudre au beurre).
- Mie jaune.

Recette adaptée à vos besoins :

- Pâte très tolérante.
- Appropriée pour toutes les méthodes de travail (direct, pousse contrôlée, surgélation).
- Très bonne conservation.

ASTUCES

Pensez à varier les formats (demi-baguettes) et les saveurs (baguette viennoise aux pépites de chocolat, aux fruits muesli...).

Permet la réalisation de beignets, pains de mie briochés, pains au lait, bases sandwichs au pain mou...

BAGUETTE VIENNOISE

Mélange équilibré pour la fabrication
de baguette viennoise au beurre

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée
Mélange	Baguette Viennoise 1000 g	
	Eau 540 g (+/- 20 g)	
	30 g	20 g
Pétrissage	Batteur / Spirale	
	Température de base 50 à 52°C	
	1 ^{ère} vitesse 5 min	
	2 ^{ème} vitesse 10 min	
	Axe oblique / Artofex	
	Température de base 50 à 52°C	
	1 ^{ère} vitesse 5 min	
	2 ^{ème} vitesse 14 min	
Température de pâte 26°C (+/- 1°C)		
Fermentation et Façonnage	Poids 250 g	
	Pointage 10 min	
	Détente 10 min	
	Blocage	- 4°C
	Réchauffe	- 2 h 30 à 28°C 5 h à 18°C
	Apprêt	70 à 90 min -
Mise au four	Température de cuisson 200°C (+/- 20°C)	
	Durée de cuisson 20 à 25 min	

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

Ingrédients
Farine de blé , sucre, poudre au beurre 6% (beurre (lait) 90%, protéines de lait , perméat de lactosérum (lait)), semoule de blé dur , émulsifiant (E472e, E471), sel, lactosérum en poudre (lait), gluten de blé , arôme naturel (lait), agent de traitement de la farine (E300), enzymes* (xylanase, alpha-amylase, maltogenic alpha-amylase), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle).
<i>Présence éventuelle :</i> <i>œuf, soja, graines de sésame</i>
<small>*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.</small>

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1598
Énergie (kcal)	379
Matières grasses (g)	7,3
dont acides gras saturés (g)	5,3
Glucides (g)	65,3
dont sucres (g)	10,5
Fibres alimentaires (g)	3,4
Protéines (g)	11,2
Sel (g)	1,7