

MÉLANGE MEUNIER - LES PAINS GOURMETS

# PAIN À LA SEMOULE DE BLÉ DUR

Mélange équilibré pour la fabrication  
**de pain à la semoule de blé dur**



## LES + PRODUITS

65% de semoule de blé dur dans le mixe.

Pain traditionnel de Méditerranée :

- Mie jaune.
- Saveurs douces.

Permet entre autres de réaliser des galettes marocaines.

Pâte douce et facile à travailler.

## ASTUCES

Pensez à le proposer en format individuel pour plus de praticité pour vos clients.

Délicieux grillé et beurré au petit déjeuner ou au goûter.

Idéal également pour accompagner des viandes en sauce.

# PAIN À LA SEMOULE DE BLÉ DUR

Mélange équilibré pour la fabrication  
de pain à la semoule de blé dur

	Méthode directe		Pousse contrôlée
Mélange	1000 g	<b>Pain à la Semoule de Blé Dur</b>	1000 g
	650 g (+/- 20 g)	Eau	640 g (+/- 20 g)
	-	Sécur' Détente ou Sécur' Tolérance	10 g
	16 g	Sel	16 g
	40 g	Levure	20 g
Pétrissage	Batteur / Spirale		Batteur / Spirale
	54°C	Température de base	52°C
	5 min	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min
	7 min	2 <sup>ème</sup> vitesse	7 min
	Axe oblique / Artofex		Axe oblique / Artofex
	56°C	Température de base	52°C
	5 min	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min
	14 min	2 <sup>ème</sup> vitesse	14 min
	25°C	Température de pâte	25°C
Fermentation et façonnage	350 g (gallettes, couronnes) 300 g (baguettes) 120 g (petites pièces)	Division	350 g (gallettes, couronnes) 300 g (baguettes) 120 g (petites pièces)
	30 min	Pointage	30 min
	15 min	Détente	15 min
	-	Blocage	4°C
	-	Réchauffe	3 h à 18°C
	1 h 20 à 25°C	Apprêt	1 h 20 à 25°C
Mise au four	230°C (+/- 20°C)	Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)
	Quantité identique à une baguette blanche. Sécher en fin de cuisson	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche. Sécher en fin de cuisson
	25 à 30 min (gallettes, couronnes) 20 à 25 min (baguettes) 15 à 18 min (petites pièces)	Durée de cuisson	25 à 30 min (gallettes, couronnes) 20 à 25 min (baguettes) 15 à 18 min (petites pièces)

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

Ingrédients
Semoule de <b>blé dur</b> 65%, farine de <b>blé</b> , <b>lait</b> écrémé en poudre, <b>gluten de blé</b> , émulsifiant : E471, agent de traitement de la farine : E300, enzyme* (α-amylase - Xylanase).
<i>Présence éventuelle d'oeuf, soja, fruits à coque et graines de sésame.</i>
*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1514
Énergie (kcal)	357
Matières grasses (g)	1,7
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	70,2
dont sucres (g)	3,8
Fibres alimentaires (g)	3,3
Protéines (g)	13,6
Sel (g)	0,03