

PAIN AU MAÏS

Mélange équilibré pour la fabrication **de pain au maïs**



LES + PRODUITS

Riche en maïs (18% dans le mélange).
Permet de diversifier son offre en boutique avec un produit distinctif :

- Croûte fine et dorée.
- Saveur douce d'épices, mie jaune, moelleuse, agrémentée de graines de tournesol et de billes de maïs croustillantes.

ASTUCES

Variez les formes en façonnant ce produit en bâtard, en étoile ou en épi.

Pensez à l'utiliser également comme base sandwiches pour des recettes d'été (chorizo, poivrons, Tex Mex, ...).

Vous pouvez y ajouter les Brisures de maïs (Réf. 01772) pour plus de croustillance.

N'hésitez pas à le faire découvrir à vos clients lors d'une dégustation en boutique.

S'associe idéalement avec des crudités et des salades.

PAIN AU MAÏS

Mélange équilibré pour la fabrication **de pain au maïs**

	Méthode directe		Pousse contrôlée
Mélange	1000 g	Pain au maïs	1000 g
	600 g (+/- 20 g)	Eau	590 g (+/- 20 g)
	-	Secur' viennoiserie & pains spéciaux	10 g
	16 g	Sel	16 g
	30 g	Levure	20 g
Pétrissage	Batteur spirale		Batteur spirale
	56°C	Température de base	50°C
	5 min	1 ^{ère} vitesse	5 min
	7 min	2 ^{ème} vitesse	7 min
	Axe oblique / Artofex		Axe oblique / Artofex
	56°C	Température de base	52°C
	5 min	1 ^{ère} vitesse	5 min
	14 min	2 ^{ème} vitesse	14 min
	25°C	Température de pâte	25°C
Fermentation et façonnage	30 min	Pointage	15 min
	Pâtons de 350 g	Division	Pâtons de 350 g
	15 min	Détente	15 min
	-	Blocage	10 à 15 h à 4°C
	45 min	Aprêt	À 4°C Réchauffe : 3 h à 18°C
Mise au four	240°C (+/- 20°C) Sécher en fin de cuisson	Température de cuisson	240°C (+/- 20°C) Sécher en fin de cuisson
	Quantité identique à une baguette blanche	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche
	30 min	Durée de cuisson	30 min

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

Ingrédients
Farine de blé , maïs extrudé, farine de maïs, graines de tournesol, gluten de blé , émulsifiant (E472e), dextrose, malt d' orge toasté, épices, agent de traitement de la farine (E300), extrait de curcuma, enzymes* (xylanase, alpha-amylase), sel.
Maïs : 18%
* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.
<i>Présence éventuelle : œuf, soja, lait, fruits à coque, graines de sésame</i>

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1513
Énergie (kcal)	258
Matières grasses (g)	4,8
dont acides gras saturés (g)	0,9
Glucides (g)	65,1
dont sucres (g)	1,0
Fibres alimentaires (g)	3,7
Protéines (g)	11,7
Sel (g)	0,01