

MÉLANGE MEUNIER - LES PAINS AUX CÉRÉALES

# SPÉCIAL CÉRÉALES

Mélange équilibré pour la fabrication  
**de pain aux céréales et aux graines**



## LES + PRODUITS

**Un pain aux céréales et graines incontournable :**

- Saveur douce aux notes de sésame légèrement grillé.
- Mie blonde et aérée laissant apparaître les graines.
- Le pain de la gamme à la mie la plus alvéolée.
- Croûte dorée, croustillante et parsemée de graines de sésame.

**90,5% de céréales et 8,5% de graines dans le mélange :**

- 3 céréales (blé, blé dur, orge).
- 3 graines (sésame, lin brun, tournesol).

## ASTUCES

Pour le rendre encore plus gourmand, pensez à ajouter un topping aux graines de sésame (Réf. 41314).

Idéal pour accompagner les viandes et les fromages mais aussi au goûter en tartine sucrée (confiture, miel...).

# SPÉCIAL CÉRÉALES

Mélange équilibré pour la fabrication  
de pain aux céréales et aux graines

	Méthode Directe		Pousse Contrôlée
Mélange	1000 g	<b>Spécial Céréales</b>	1000 g
	660 g (+/- 20 g)	Eau	630 g (+/- 20 g)
	-	Sécur' viennoiserie & pains spéciaux	5 g
	Frasage 3 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse (30 min recommandé)	Autolyse	Frasage 3 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse (30 min recommandé)
	16 g	Sel	16 g
	15 g	Levure	8 g (+/- 2 g)
Pétrissage	<b>Batteur / Spirale</b>		<b>Batteur / Spirale</b>
	52°C	Température de base	50°C
	5 min	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min
	7 min	2 <sup>ème</sup> vitesse	7 min
	<b>Axe oblique / Artofex</b>		<b>Axe oblique / Artofex</b>
	60°C	Température de base	58°C
	5 min	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min
	14 min	2 <sup>ème</sup> vitesse	14 min
	25 à 26°C	Température de pâte	24 à 25°C
Fermentation et Façonnage	30 min	Pointage	30 min
	350 g	Division	350 g
	Boulage modéré	Mise en forme	Boulage modéré
	15 min	Détente	15 min
	En bâtons assez larges de 23 à 25 cm de long. Humidifier la surface des pâtons et rouler dans le sésame. Tourné à clair.	Façonnage	En forme de figues (gouttes d'eau) de 16 à 18 cm de long ou en ficelles de 30 cm. Tourné à clair
	-	Blocage	10 à 15 h à 18°C
	45 min à 25°C	Apprêt	3 h à 18°C
Mise au four	1 coup de lame profond dans la longueur	Lamage	1 coup de lame profond dans la longueur
	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
	40 à 45 min	Durée de cuisson	40 à 45 min
	Sur grille	Ressuage	Sur grille

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

Ingrédients
Farine de <b>blé</b> , <b>graines de sésame</b> , graines de lin brun, <b>gluten de blé</b> , graines de tournesol, semoule de <b>blé dur</b> , farine d' <b>orge</b> , flocons de <b>blé</b> malté, agent de traitement de la farine (E300), farine de <b>blé</b> malté, extrait de curcuma.
Céréales : 90,5 %
Graines : 8,5 %
<i>Présence éventuelle : œuf, soja, lait, fruits à coque</i>

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1524
Énergie (kcal)	361
Matières grasses (g)	5,7
dont acides gras saturés (g)	0,8
Glucides (g)	61,9
dont sucres (g)	1,0
Fibres alimentaires (g)	5,0
Protéines (g)	13,0
Sel (g)	0,01