

M É L A N G E M E U N I E R - L E S P A I N S D E C A R A C T È R E

SPÉCIAL FIBRES

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain riche en fibres



LES + PRODUITS

Riche en fibres :

- Au moins 7% de fibres dans le produit fini.
- Contribue à l'apport en fibres nécessaire chaque jour.

Pain très accessible :

- Saveur douce et notes légèrement fruitées en fin de bouche.
- Mie moelleuse marquée de son de blé
- Croûte fine et légèrement fleurée.

Source de protéines.

ASTUCES

Pensez à le mouler en barquette pour un rendu plus qualitatif.

Idéal à déguster avec du fromage ou au goûter en tartine.

SPÉCIAL COMPLET

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain spécial complet

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	Spécial Fibres 1000 g		
	Eau 680 g (+/- 20 g)		
	-	10 g	
	Sel 16 g		
	20 g	15 g	
Pétrissage	Batteur / Spirale		
	Température de base	52°C	50°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min	
	2 ^{ème} vitesse	8 min	
	Axe oblique / Artofex		
	Température de base	54°C	52°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min	
	2 ^{ème} vitesse	16 min	
Température de pâte	25 à 26°C	24 à 25°C	
Fermentation et Façonnage	Pointage	30 min	15 min
	Division	Pâtons de 400 g	
	Mise en forme	Boulage modéré	
	Détente	15 min	
	Façonnage	Allonger et mettre dans des barquettes en bois ou en moules	
	Fleurage	Au tamis	
	Blocage	-	10 à 15 h à 4°C
	Apprêt	1 h à 25°C	3 h à 21°C
	Mise au four	Lamage	Coups de lame courts et réguliers, en feuille
Température de cuisson		240°C (+/- 20 g) – Sécher en fin de cuisson	
Dose de buée		Quantité identique à une baguette blanche	
Durée de cuisson		35 à 40 min	
Ressuage		Sur grille	

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

Ingredients	Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Farine de blé , son de blé , gluten de blé , fibres végétales (inuline), flocons de blé malté, germes de blé toastés, farine de chicorée, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300).	Énergie (kJ)	1417
	Énergie (kcal)	335
Fibres : 4%	Matières grasses (g)	1,7
	dont acides gras saturés (g)	0,3
Présence éventuelle : soja, œuf, lait, graines de sésame	Glucides (g)	60,1
	dont sucres (g)	1,2
	Fibres alimentaires (g)	11,0
	Protéines (g)	14,4
	Sel (g)	0,02