

PAIN AUX NOIX

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain aux noix



LES + PRODUITS

Un pain qui invite à la gourmandise :

- Riche en noix (15% dans le mélange).
- Mie moelleuse qui restitue toute la saveur des noix avec une légère note salée en fin de bouche.
- Visuel distinctif et original en forme de noix, à la croûte épaisse et légèrement farinée laissant apparaître des morceaux de noix.

Permet de générer des ventes additionnelles :

- Complète l'achat quotidien de pain pour un moment de plaisir en famille.
- Permet d'animer la boutique et de booster les ventes durant les fêtes de fin d'année.

ASTUCES

Proposez ce produit en format individuel pour déclencher l'achat d'impulsion.

Pensez à le valoriser pendant les fêtes de fin d'année (affichage, idées recettes...).

LE pain à déguster avec du fromage.

PAIN AUX NOIX

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain aux noix

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée
Mélange	Pain au Noix 1000 g	
	Eau 580 g (+/- 20 g)	
	-	10 g
	Sel 16 g	
	15 g	8 g
Pétrissage	Batteur / Spirale	
	Température de base	58°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min
	2 ^{ème} vitesse	2 min
	Axe oblique / Artofex	
	Température de base	60°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min
	2 ^{ème} vitesse	4 min
Température de pâte	25°C	
Fermentation et Façonnage	Division 300 g	
	Pointage 30 min	
	Détente 15 min	
	Façonnage Ovale de 19 à 21 cm de la longueur avec bouts légèrement pointus	
	Blocage	10 à 15 h à 4°C
	Réchauffe	3 h à 21°C
	Apprêt 45 min à 25°C	
	Lamage Striez la surface pour imiter la coque de noix	
Mise au four	Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)
	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche. Sécher en fin de cuisson
	Durée de cuisson	30 à 35 min

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

Ingrédients
Farine de blé, noix : 15 % - Levain de seigle désactivé et déshydraté – Gluten de blé – Agent de traitement de la farine : E300 – Enzyme (α-amylase – Xylanase).
<i>Présence éventuelle de graines de sésame, lait, œuf, soja et autres fruits à coque.</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)	1645
Énergie (kcal)	391
Matières grasses (g)	10,6
dont acides gras saturés (g)	1,0
Glucides (g)	59,9
dont sucres (g)	1,1
Fibres alimentaires (g)	4,5
Protéines (g)	11,7
Sel (g)	< 0,01