

# PAIN AUX FIGUES

Mélange équilibré pour la fabrication  
**de pain aux figues**



## LES + PRODUITS

**Un pain qui invite à la gourmandise :**

- Riche en figes (17% dans le mélange).
- Mélange harmonieux de saveurs sucrées-salées dominé par un doux parfum de miel qui séduira petits et grands.
- Visuel distinctif et original en forme de figue, à la croûte dorée et légèrement fleurée laissant apparaître de gros morceaux de figes.

**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...).

S'associe idéalement avec du foie gras ou avec du fromage pour les amateurs de sucré-salé.

# PAIN AUX FIGUES

Mélange équilibré pour la fabrication  
de pain aux figues

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	<b>Pain aux figues</b> 1000 g		
	Eau 580 g (+/- 20 g)		
	Sécur' viennoiserie & pains spéciaux	-	10 g
	Autolyse Frasage 3 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse (30 min recommandé)		
	Sel 16 g		
	Levure	15 g	8 g (+/- 2 g)
Pétrissage	<b>Batteur / Spirale</b>		
	Température de base	58°C	56°C
	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	
	2 <sup>ème</sup> vitesse	2 min	
	<b>Axe oblique / Artofex</b>		
	Température de base	60°C	58°C
	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	
	2 <sup>ème</sup> vitesse	12 min	
Température de pâte		25 à 26°C	24 à 25°C
Fermentation et Façonnage	Division	300 g pour les pains et/ou 100g pour les mini et ficelles	
	Pointage	30 min	
	Mise en forme	Bouler modérément pour les pains et allonger pour les ficelles	
	Détente	15 min	
	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 4°C
	Aprêt	45 min à 25°C	3 h à 18°C
Mise au four	Lamage	3 à 5 coups de lames selon le poids, dans les 3/4 de la longueur en partant du bout pointu pour imiter la figue	
	Température de cuisson	240°C (+/- 20°C) - Sécher en fin de cuisson	
	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
	Durée de cuisson	30 à 35 min pour les pains et +/- 20 min pour les mini et ficelles	
	Ressuage	Sur grille	

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

Ingredients	Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange
Farine de <b>blé</b> , figues déshydratées 17%, levain de <b>blé</b> désactivé et déshydraté, <b>gluten de blé</b> , agent de traitement de la farine (E300), enzymes* (xylanase, alpha-amylase).	Énergie (kJ) 1392
<i>Présence éventuelle de soja, œuf, lait, graines de sésame et fruits à coque.</i>	Énergie (kcal) 329
*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.	Matières grasses (g) 1,5
	dont acides gras saturés (g) 0,2
	Glucides (g) 667
	dont sucres (g) 10,0
	Fibres alimentaires (g) 5,6
	Protéines (g) 9,3
	Sel (g) 0,03