10734 / 10 kg

PAIN À LA CHÂTAIGNE

Mélange équilibré pour la fabrication de pain spécial

LES + DU PRODUIT

› **Pain rustique aux saveurs douces et sucrées :**
- 10% de farine de châtaigne - 10% d'éclats de châtaigne dans le mixe.

› **Permet d'animer sa boutique et de booster ses ventes lors des fêtes de fin d'année.**

ASTUCES

- À proposer aussi bien en grosses pièces qu'en format mini pour déclencher l'achat d'impulsion.
- Idéal pour accompagner des viandes, de la charcuterie et du fromage.

PAIN À LA CHÂTAIGNE

1 000 g
Pain à la Châtaigne

650 g (+/- 20 g)
Eau

18 g
Sel

30 à 40 g
Levure

3 + 7 min.
58°C

5 + 14 min.
62°C

25°C
Température de pâte

10 + 10 min.
Pointage + Détente

Façonnage
Grandes boules de 400 g et petites boules de 100 g

60 à 80 min.
En étuve à 25°C
Apprêt

40 min.
240°C (+/- 20°C)

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

Ingrédients

Farine de **blé** - Farine de châtaigne 10% - Éclats de châtaigne 10% - **Gluten de blé** - Dextrose - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes* (α-amylase - Xylanase).

**Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.*

Présence éventuelle d'oeuf, de soja, de lait, de graines de sésame et de fruits à coque.

Déclaration nutritionnelle
pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 435
Énergie (kcal)	339
Matières grasses (g)	1,7
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	65,4
dont sucres (g)	6,3
dont amidon (g)	59,1
Fibres alimentaires (g)	5,9
Protéines (g)	12,4
Sel (g)	0,03

UNIS POUR LE GOÛT

Visuels non contractuels - Suggestion de présentation - Grands Moulins de Paris SA au capital de 4 416 816 € - Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 Ivry sur Seine - 351 466 495 RCS Créteil - 08/2015 - V1 - IPNS