

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 SEIGLE

Mélange équilibré pour la fabrication  
**de pain au seigle**



## LES + PRODUITS

Permet l'appellation "Pain de Seigle",  
conformément au Recueil des usages :

- 66% de farine de seigle dans le mélange.

**Pain typé :**

- Notes grillées perceptibles en fin de bouche.
- Mie bise et ferme.
- Croûte brune et épaisse.

**Forte hydratation (80%) :**

- Excellente conservation.

**Riche en protéines et en fibres :**

- Il séduira les consommateurs à la recherche d'un produit au profil nutritionnel bénéfique (64% des consommateurs de pain").

\*Source : U&A pain - TNS SOFRES pour Grands Moulins de Paris - Octobre 2013

## ASTUCES

Possibilité de le façonner soit en boule pour plus de caractère soit moulé pour un rendu plus qualitatif.

Pain idéal pour accompagner les fruits de mer et le poisson mais aussi les produits relevés (charcuterie, fromage).

# SPÉCIAL SEIGLE

Mélange équilibré pour la fabrication  
de pain au seigle

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	<b>Spécial seigle</b> 1000 g		
	Eau 800 g (+/- 20 g)		
	Sécur' Détente ou Sécur' Tolérance	-	5 g
	Sel	16 g	
	Levure	15 g	8 g (+/- 2 g)
Pétrissage	<b>Batteur / Spirale</b>		
	Température de base	54°C	52°C
	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	
	2 <sup>ème</sup> vitesse	5 min	
	<b>Axe oblique / Artofex</b>		
	Température de base	56°C	54°C
	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	
	2 <sup>ème</sup> vitesse	10 min	
Température de pâte	25 à 26°C	24 à 25°C	
Fermentation et Façonnage	Pointage	30 min	
	Division	Pâtons de 350 g	
	Détente	15 min	
	Façonnage	Bouler (13 à 15 cm de diamètre) pas trop serré, ou allonger et mettre en moules. Tourne à clair	
	Fleurage	Au tamis	
	Blocage	-	10 à 15 h à 4°C
	Apprêt	45 min à 25°C (60 min pour les moulés)	3 h à 18°C
	Mise au four	Lavage	Assez profond en étoile pour les boulés et 2 virgules en coin pour les moulés
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.

Ingrédients
Farine de <b>seigle</b> meule : 66 % – Farine de <b>blé</b> - <b>Gluten de blé</b> – Enzymes* (Alpha-amylase – Xylanase – Glucose oxidase – Transglutaminase - Cellulase).
<i>Présence éventuelle d'œuf, de lait, de soja et de graines de sésame.</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)	1426
Énergie (kcal)	338
Matières grasses (g)	2,0
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	56,9
dont sucres (g)	1,2
Fibres alimentaires (g)	12,0
Protéines (g)	17,0
Sel (g)	0,03