

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

COMPL'EXQUIS

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain spécial complet



LES + PRODUITS

Contient un ingrédient breveté : les billes riches en son !

Propriétés sensorielles supérieures par rapport à l'offre classique des pains complets :

- Davantage de volume.
- Mie plus claire, plus alvéolée et plus souple.
- Goût plus doux.

Apports nutritionnels :

- Riche en fibres et source de protéines*.
- *1022kJ (242kcal) 7,9g de fibres et 9,8g de protéines

Permet de recruter et fidéliser des consommateurs attentifs à la composition nutritionnelle de leur alimentation :

- 15% des consommateurs de pain*.
- Les consommateurs de pain complet.
- Les seniors.

ASTUCES

Vous pouvez le façonner aussi bien en bâtard qu'en baguette.

Idéal avec du fromage et des crudités mais aussi en tartine sucrée pour le petit déjeuner et le goûter.

*Source : FEB QualiQuanti - Mieux connaître et comprendre les consommateurs de pain : usages, lieux, perceptions, attentes, ... - 2015

COMPL'EXQUIS

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain spécial complet

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée
Mélange	Compl'exquis	1000 g
	Eau	650 g (+/- 20 g)
	Eau de bassinage	70 g
	Sécur' Détente ou Sécur' Tolérance	10 g
	Sel	16 g
	Levure	12 g
Pétrissage	Batteur / Spirale	
	1 ^{ère} vitesse	5 min
	2 ^{ème} vitesse	10 min
	Axe oblique / Artofex	
	1 ^{ère} vitesse	5 min
	2 ^{ème} vitesse	20 min
Fermentation et Façonnage	Température de pâte	25°C
	Pointage	20 min
	Division	Pâtons de 400 g pour les bâtards Pâtons de 350 g pour les baguettes
	Mise en forme	En boules pour les bâtards Allonger pour les baguettes
	Détente	10 min
	Façonnage	En bâtards ou en baguettes
	Fleurage	Au tamis
	Blocage	-
	Apprêt	45 min à 1 h à 25°C
		Pousse contrôlée : 10 à 15 h à 4°C Pousse lente : à partir de 14 h à 8°C
Mise au four	Lamage	2 coups de lame pour les bâtards 5 à 6 coups de lame pour les baguettes
	Température de cuisson	240°C (+/- 20 g)
	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche
	Durée de cuisson	28 à 35 min pour les bâtards, 23 à 25 min pour les baguettes

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

Ingédients	Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange
Farine complète de blé - Gluten de blé – Farine d' avoine – Emulsifiant : E472e – Agent de traitement de la farine : E300 – Enzymes* (Alpha-amylase – Xylanase).	Énergie (kJ)
	1409
	Énergie (kcal)
	334
	Matières grasses (g)
	2,1
	dont acides gras saturés (g)
	0,8
	Glucides (g)
	58,9
	dont sucres (g)
	2,6
	Fibres alimentaires (g)
	11,1
	Protéines (g)
	14,2
	Sel (g)
	0

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

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